



PREMIUM

60/80/100 COMFORT AIR ELETTRONICO
45/60/80/100 COMFORT AIR







Fireblade Heatcontrol Autoclean Multichef



PREMIUM

80 ESTERNO ELETTRONICO

PREMIUM-ARCOS

60/80/100 ESTERNO





Sehr geehrter Kunde,
vielen Dank, dass Sie sich für eines unserer Produkte entschieden haben. Unser Ziel ist es, Technik mit einfachem Gebrauch und vor allem mit Sicherheit zu verbinden.

Für einen optimalen Betrieb des Geräts und, um die Wärme und das Wohlgefühl, die es in ihrer Wohnung verbreiten kann, voll zu genießen, empfehlen wir Ihnen, vor der ersten Inbetriebsetzung das vorliegende Handbuch aufmerksam durchzulesen. Sollten Zweifel oder Schwierigkeiten auftreten, bitten wir Sie, sich an Ihren Händler zu wenden, der Ihnen mit Rat und Tat zur Seite stehen wird.

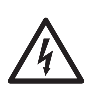
ÜBERARBEITUNGEN DES HANDBUCHS

Der Inhalt des vorliegenden Handbuchs ist rein technischer Natur und Eigentum von MCZ Group Spa.
Kein Teil dieses Handbuchs darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung von MCZ Group Spa ganz oder auszugsweise in andere Sprachen übersetzt und/oder in anderer Form bzw. durch mechanische oder elektronische Mittel adaptiert und/oder reproduziert werden, weder durch Fotokopie noch durch Aufzeichnungen oder anderes.
Wir behalten uns vor, jederzeit unangekündigt Änderungen am Produkt vorzunehmen. Jede Rechtsverletzung wird gerichtlich verfolgt.

UMGANG MIT DEM HANDBUCH UND DAS NACHSCHLAGEN

- Wir empfehlen Ihnen, dieses Handbuch über die ganze Lebensdauer des Geräts an einem leicht und schnell zugänglichen Ort sorgfältig zu verwahren.
- Sollte dieses Handbuch verloren gehen oder zerstört werden, oder sollte es sich in schlechtem Zustand befinden, empfehlen wir Ihnen, bei Ihrem Händler oder direkt beim Hersteller eine Kopie davon anzufordern, geben Sie dabei bitte die Kenndaten des Produkts an.
- Wichtige Punkte oder Angaben, die besonderer Aufmerksamkeit bedürfen, sind „fett gedruckt".
- „Der Text in kursiv" wird verwendet, um Ihre Aufmerksamkeit auf andere Abschnitte dieses Handbuchs zu lenken, bzw. für zusätzliche Erklärungen.
- Der „HINWEIS" erteilt dem Leser weitere Informationen zum Thema.

SYMBOLE IN DIESEM HANDBUCH

	**ACHTUNG - STROMSCHLAGGEFAHR:** Weist das Personal darauf hin, dass der beschriebene Vorgang unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften auszuführen ist, da andernfalls die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht.
	**AUSSERGEWÖHNLICHE EINGRIFFE:** Wartungseingriffe, die mit dem obigen Symbol gekennzeichnet sind, müssen beim zugelassenen Händler angefragt werden.
	**ACHTUNG:** Dieses Warnsymbol, das an verschiedenen Stellen in diesem Handbuch zu finden ist, weist darauf hin, dass die Informationen, auf die es sich bezieht, genau durchgelesen und verstanden werden müssen, **da es bei Nichtbeachtung derselben zu schweren Schäden am Gerät kommen und die Unversehrtheit des Bedieners gefährdet werden kann.**
	**INFORMATIONEN:** Dieses Symbol stellt jene Informationen in den Vordergrund, die für den korrekten Betrieb des Produkts erforderlich sind. Die Nichtbeachtung der angegebenen Informationen wird den Gebrauch und die Funktionstüchtigkeit des Produkts negativ beeinflussen.

- **Die Installation, die Überprüfung der Funktionstüchtigkeit und die Wartung dürfen ausschließlich von qualifiziertem und autorisiertem Personal durchgeführt werden.**
- **Das Gerät ist unter Beachtung aller lokalen, nationalen und europäischen Bestimmungen zu installieren, die am Ort, in der Region oder im Staat gültig sind.**
- **Das Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Kenntnisse nur unter Aufsicht verwendet werden bzw. nachdem sie über den sicheren Gebrauch des Gerätes und den damit verbundenen Gefahren die erforderlichen Anweisungen erhalten haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung müssen vom Benutzer ausgeführt werden, im Falle von Kindern nur unter Aufsicht.**
- Die in diesem Handbuch angeführten Hinweise müssen immer beachtet werden, damit das Produkt und die daran angeschlossenen elektronischen Geräte korrekt funktionieren und Unfälle vermieden werden können.
- **Das Gerät darf nicht zur Müllverbrennung missbraucht werden. Die Verwendung flüssiger Brennstoffe zum Anzünden ist strengstens verboten.**
- Vor Beginn der Benutzung muss der Benutzer - oder wer auch immer das Gerät zu bedienen beabsichtigt - zunächst den gesamten Inhalt der vorliegenden Bedienungsanleitung gelesen und verstanden haben.
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Bestimmungszweck eingesetzt werden. Jeder anderweitige Gebrauch versteht sich als unsachgemäß und ist daher gefährlich.
- Nicht auf das Gerät steigen oder Gegenstände darauf ablegen.
- Keine Wäsche zum Trocknen auf das Gerät legen.
- Der Benutzer trägt die alleinige Verantwortung bei unsachgemäßem Gebrauch des Geräts und enthebt somit den Hersteller von jeder zivil- und strafrechtlichen Verantwortung.
- Jede Art der Manipulierung oder des ungenehmigten Ersatzes mit nicht originalen

Bauteilen des Geräts kann die Gesundheit des Benutzers gefährden und enthebt den Hersteller von jeder zivil- und strafrechtlichen Verantwortung.

- Viele Oberflächen des Geräts sind sehr heiß (Tür, Griff, Glasscheibe, Rauchabzugsrohre usw.). Ohne geeignete Schutzkleidung oder entsprechende Schutzmittel, wie zum Beispiel hitzebeständige Handschuhe, muss der Kontakt mit diesen Flächen unbedingt vermieden werden.
- **Es ist untersagt, das Gerät mit offener Tür oder zerbrochener Scheibe zu betreiben.**
- **Wenn das Gerät nicht gebraucht wird, müssen alle Türen/Klappen/ Deckel geschlossen sein.**
- Das Gerät keinesfalls mit feuchten Händen anfassen, da es sich um ein Elektrogerät handelt. Vor Eingriffen am Gerät stets den Netzstecker ziehen (wenn vorhanden).
- Das Gerät muss an eine elektrische Anlage mit wirksamem Erdleiter angeschlossen werden.
- Die Anlage muss entsprechend der elektrischen Leistung des Geräts ausgelegt sein.
- Vor jeder Wartung, Reparatur oder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und warten, dass der Backofen Raumtemperatur erreicht hat.
- Für den Austausch abgenutzter und/oder defekter Teile beim zugelassenen Händler immer Original-Ersatzteile verlangen.
- Spannungsführende elektrische Teile: Das Produkt erst nach der Beendigung seiner Montage mit Strom versorgen.
- Das Produkt vor der Durchführung jeglicher Wartungsarbeit von der 230 V-Versorgung abtrennen.

1-HINWEISE UND GARANTIEBEDINGUNGEN



HINWEISE ZUR BEDIENUNG

- Bei Auftreten von Defekten oder bei unkorrektem Betrieb empfiehlt es sich, das Gerät abzuschalten.
- Das Gerät ist im Freien an vor Brand geschützten Orten zu installieren, die mit allen erforderlichen Versorgungseinrichtungen (Luft und elektrischer Strom) sowie Rauchabzügen ausgerüstet sind.
- Keine flüchtigen und/oder entflammbaren Substanzen (Benzin, Alkohol usw.) zum Anzünden des Feuers verwenden.

INFORMATIONEN

- Für etwaige Probleme wenden Sie sich bitte an den Händler oder an qualifiziertes, vom Hersteller autorisiertes Personal. Bei Reparaturarbeiten den Einsatz von Originalersatzteilen verlangen.
- Im Einklang mit den im Bestimmungsland geltenden Vorschriften den Rauchabzug in regelmäßigen Abständen überprüfen lassen.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Mit Ausnahme der Bauteile, die normalem Verschleiß unterliegen (und im Abschnitt „EINSCHRÄNKUNGEN" aufgeführt sind), gibt der Hersteller ab dem Verkaufsdatum eine Garantie von **zwei Jahren** auf das Produkt, welche durch einen Garantieschein bestätigt wird, auf dem der Name des Händlers und das Datum angeführt sind, an dem der Kauf getätigt worden ist. Der ausgefüllte Garantieschein muss dem Hersteller innerhalb von 8 Tagen zugestellt werden. Der Hersteller garantiert für das Produkt, wenn es von einem sachkundigen Installateur entsprechend der detaillierten Anweisungen, die in dieser dem Produkt beiliegenden Installationsanleitung angeführt sind, installiert und geprüft worden ist. Unter Garantie versteht man den Austausch oder die kostenlose Reparatur **der aufgrund von Fabrikationsfehlern als defekt anerkannten Bauteile.**

EINSCHRÄNKUNGEN

Nicht unter die Garantie fallen Bauteile, die dem normalen Verschleiß unterliegen, wie: Dichtungen, herausnehmbare Teile, Bedienhebel, Beleuchtung, Glasteile, die feuerfeste Fläche und das gegebenenfalls vorhandene Zubehör sowie leicht verschleißendes Material wie Feuerroste, Flammenklappen, Aschenkästen. Die ausgetauschten Bauteile werden für die Restlaufzeit der Garantie, ab dem Kaufdatum des Produkts, garantiert. **Bis zur fertigen Montage durch einen autorisierten Installateur und zur Bestätigung ihrer perfekten Integrität gehören auch die Glasscheiben zu den von der Garantie gedeckten Bauteilen.**

AUSSCHLÜSSE

Alle Bauteile, die sich aufgrund von Fahrlässigkeit oder Nachlässigkeit im Gebrauch, falscher Wartung, nicht mit den Angaben des Herstellers übereinstimmender Installation (siehe hierfür die entsprechenden Kapitel in diesem Handbuch) als defekt herausstellen sollten, sind nicht von der Garantie gedeckt. Wenden Sie sich an Ihren Händler und/oder an den Importeur Ihres Gebiets, sollte das Produkt nicht funktionsfähig sein.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für etwaige Schäden ab, die Personen, Tiere oder Gegenstände direkt oder indirekt erfahren könnten und auf die Nichtbeachtung der in diesem Handbuch angeführten Anweisungen und vor allem der Hinweise in Sachen Installation, Gebrauch und Wartung des Geräts zurückzuführen sind. Die Garantie verfällt im Falle von Schäden, die auf unsachgemäße Eingriffe am Gerät, Witterungseinflüsse, Naturkatastrophen, Stromschlag, Brände, Defekte in der Strom- und Wasserversorgungsanlage zurückzuführen oder durch fehlende oder mangelhafte Wartung nicht nach den Vorgaben des Herstellers verursacht worden sind.

KUNDENDIENSTANFORDERUNG

Die Anforderung eines Kundendiensteinsatzes muss dem Händler übermittelt werden, der den technischen Kundendienst des Herstellers verständigen wird.

HINWEISE FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS.

Die Zerlegung und Entsorgung des Produkts obliegt ausschließlich dem Inhaber, der die im eigenen Land geltenden Gesetze zur Sicherheit und zum Umweltschutz einzuhalten hat.

Am Ende seiner Nutzzeit darf das Gerät NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden.

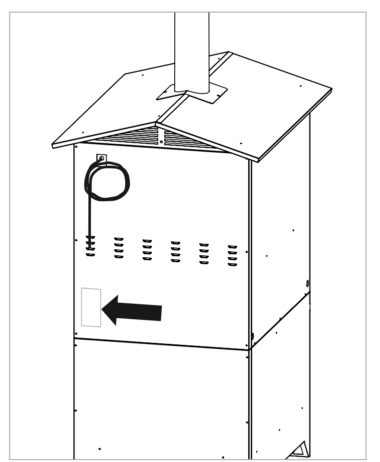
Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden.

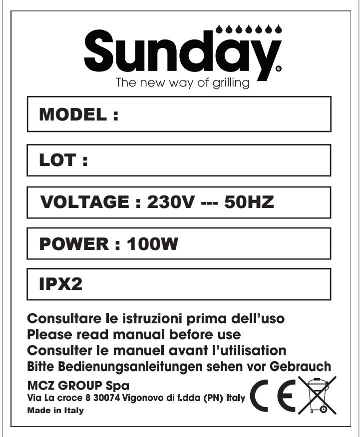
Die getrennte Entsorgung des Gerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht sie die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.



Die Backöfen der Serie PREMIUM wurden in Übereinstimmung mit der EG-Richtlinie 98/37 (ehemals 89/392 und nachfolgende Änderungen), sowie der Norm EN60335-1 hergestellt.

BACKOFEN-KENNDATEN





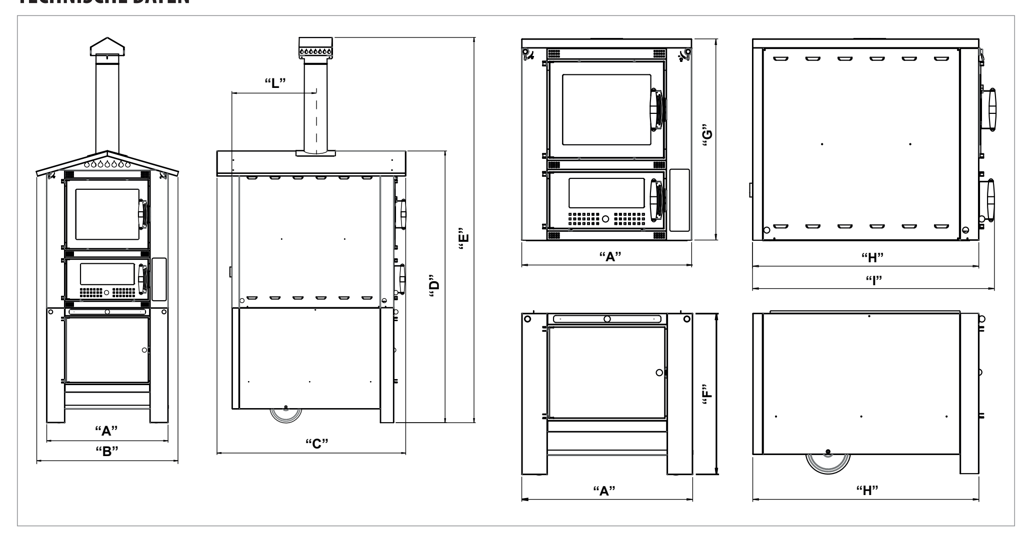
Bei jeder Mitteilung an den Hersteller oder Gebietshändler, immer das MODELL und die LOSNUMMER der Herstellung angeben, die auf den Schildern auf der Rückseite des Backofens zu finden sind.

ALLGEMEINE LIEFERHINWEISE

Bei Erhalt prüfen, ob:

1) Die Verpackungen unversehrt sind.
2) Die Lieferung den Angaben auf der Bestellung entspricht.
3) Am Ofen oder am Zubehör Beschädigungen zu sehen sind.

TECHNISCHE DATEN



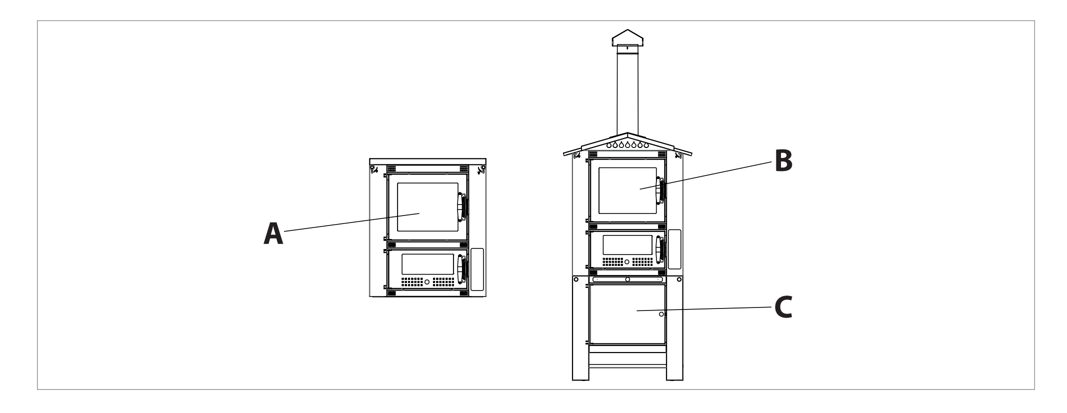
A	P/W	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L
PREMIUM 80 ELEKTRONIK	222 kg	74 cm	86 cm	115 cm	166 cm	230 cm		88 cm	98,5 cm	106 cm	51 cm
PREMIUM 100 COMFORT AIR ELEKTRONIK	292 kg	79 cm	91 cm	135 cm	171 cm	235 cm		93 cm	118,5 cm	126 cm	67,5 cm
PREMIUM 80 COMFORT AIR ELT.	220 kg	74 cm	86 cm	115 cm	166 cm	230 cm		88 cm	98,5 cm	106 cm	51 cm
PREMIUM 60 COMFORT AIR ELT.	181 kg	74 cm	86 cm	95 cm	166 cm	230 cm		88 cm	78,5 cm	86 cm	41,5 cm
LAUFWAGEN /CART PREMIUM 100	45 kg	79 cm					70 cm		118,5 cm		
LAUFWAGEN /CART PREMIUM 80	38 kg	74 cm					70 cm		98,5 cm		
LAUFWAGEN /CART PREMIUM 60	33 kg	74 cm					70 cm		78,5 cm		
LAUFWAGEN/CART PREMIUM 45	33,5 kg	74 cm					70 cm		65,5 cm		
PREMIUM 100/ARCOS 100	298 kg	79 cm	103 cm	135 cm	171 cm	235 cm			118,5 cm	126 cm	67,5 cm
PREMIUM 80/ARCOS 80	222 kg	74 cm	86 cm	115 cm	166 cm	230 cm			98,5 cm	106 cm	51 cm
PREMIUM 60/ARCOS 60	186 kg	74 cm	86 cm	95 cm	166 cm	230 cm			78,5 cm	86 cm	41,5 cm
PREMIUM 100 COMFORT AIR ARCOS 100 COMFORT AIR	292 kg	79 cm						93 cm	118,5 cm	126 cm	67,5 cm
PREMIUM 80 COMFORT AIR ARCOS 80 COMFORT AIR	220 kg	74 cm						88 cm	98,5 cm	106 cm	51 cm
PREMIUM 60 COMFORT AIR ARCOS 60 COMFORT AIR	181 kg	74 cm						88 cm	78,5 cm	86 cm	41,5 cm
PREMIUM 45 COMFORT AIR	159 kg	74 cm						88 cm	65,5 cm	73 cm	38 cm

Versorgungsspannung
230v 50Hz

Leistung
100 W

Mit Holz betriebener Backofen stündlicher Verbrauch
1,5-2 kg/h - nachfolgende Befeuerung 0,8 kg/h

BESCHREIBUNG:
A= BACKOFEN FÜR INNENBEREICHE
B= BACKOFEN FÜR AUSSENBEREICHE
C= BRENNHOLZWAGEN (optional)

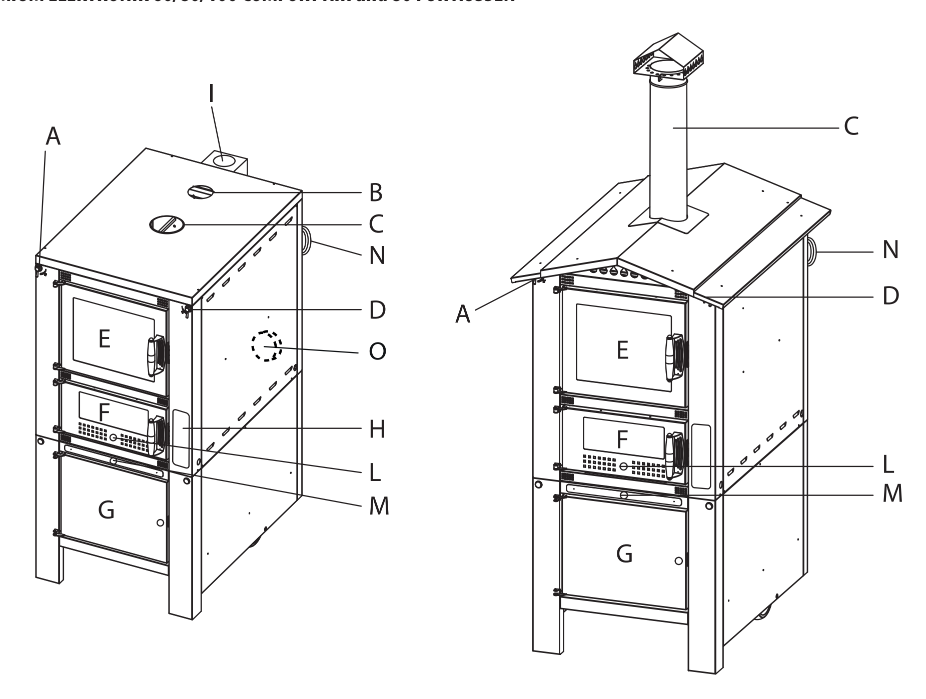


BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

Der Backofen ist ein Holzbackofen mit indirekter Befeuerung und kontinuierlichem Umluftgaren.
Dieses Merkmal unterscheidet ihn von anderen herkömmlichen Backöfen - mit direkter Befeuerung - da die Brennkammer ganz vom Garraum getrennt ist, werden die Speisen gegart, ohne mit Rauch oder Asche in Berührung zu kommen. Die Ventilation des Garraums sorgt bei jeder Temperatur für eine gleichmäßige Verteilung im gesamten Innenraum.

Die Backöfen werden in Ausführungen für Innen und Außen hergestellt.
Die Backöfen für Innen sind zur Aufnahme des COMFORT AIR SETS vorbereitet.
Das COMFORT AIR System nutzt die Warmluft zum Heizen des umgebenden Raums.
Die Warmlufterzeugung erfolgt, ohne die Temperatur des Garraums im Mindesten zu senken.

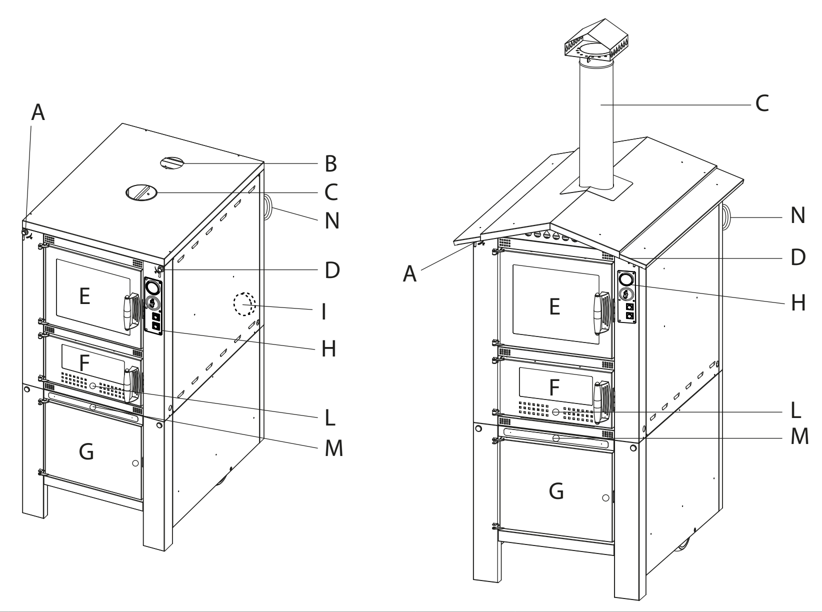
PREMIUM ELEKTRONIK 60/80/100 COMFORT AIR und 80 FÜR AUSSEN



A	RAUCHGASVENTIL	H	BEDIENTAFEL
B	DAMPFABZUG	I	WARMLUFTAUSLASS
C	RAUCHABZUG MIT VENTIL	L	VERBRENNUNGSLUFTREGELUNG
D	DAMPFVENTIL	M	EINSCHUBPLATTE
E	GARRAUMTÜR	N	VERSORGUNGSKABEL
F	BRENNKAMMER	O	WARMLUFTAUSLASS WÄRMETAUSCHER
G	LAUFWAGEN-TÜR		

3-TECHNISCHE DATEN UND BESCHREIBUNG

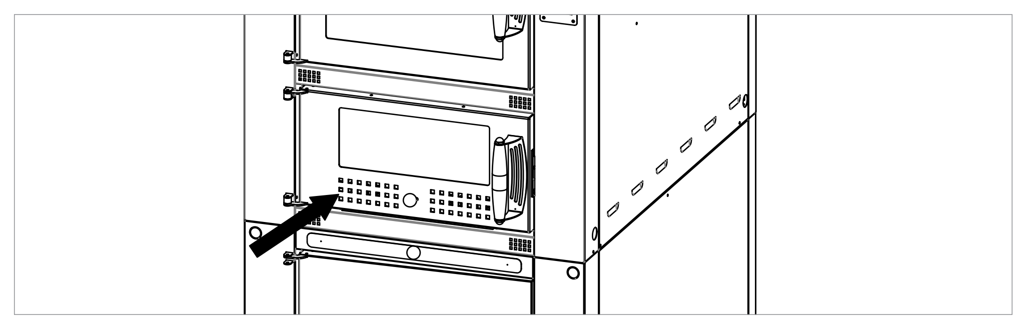
PREMIUM - ARCOS FÜR AUSSEN 60/80/100 und PREMIUM COMFORT AIR 45/60/80/100



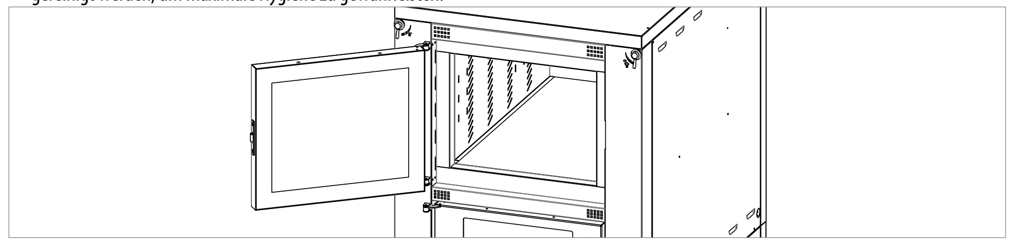
A	RAUCHGASVENTIL	G	LAUFWAGEN-TÜR
B	DAMPFABZUG	H	BEDIENTAFEL
C	RAUCHABZUG MIT VENTIL	I	WARMLUFTAUSLASS COMFORT AIR
D	DAMPFVENTIL	L	VERBRENNUNGSLUFTREGELUNG
E	GARRAUMTÜR	M	EINSCHUBPLATTE
F	BRENNKAMMER	N	VERSORGUNGSKABEL

Der Backofen ist wie folgt aufgebaut:

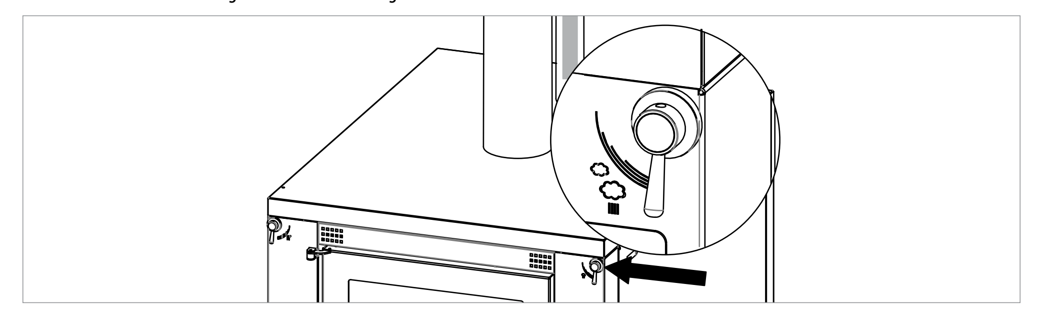
- Tür der **Brennkammer (F)**, mit Gitter zur Regelung der Verbrennungsluft. Wird der Hebel nach rechts bewegt, öffnet sich das Gitter, so dass die Luft einströmen und die Flamme anfachen kann. Wird er nach links bewegt, schließt sich das Gitter. Die Regelung der Verbrennung ist durch die Glasscheibe sichtbar.



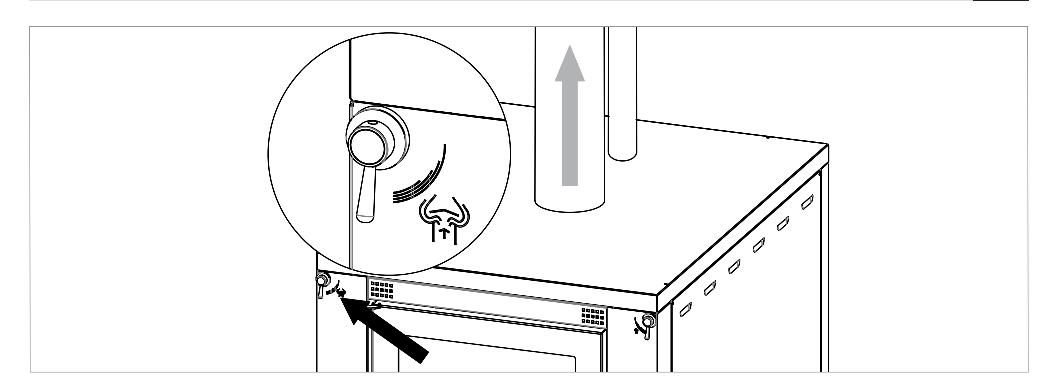
- **Innenbeleuchtung** des Backofens zur Beobachtung der Speisen und ihres Garzustandes.
- **Rauchabzug mit Ventil (C)** wird an den Schornstein angeschlossen und ermöglicht den Austritt der Rauchabgase. Das Ventil kontrolliert den Schornsteinzug.
- **Garraum** aus EDELSTAHL AISI 304 BA (PREMIUM - PREMIUM ELEKTRONIK), EDELSTAHL AISI 430 BA (ARCOS). Kann vollständig ausgebaut und gereinigt werden, um maximale Hygiene zu gewährleisten.



- **Dampfabzug (B)**, ermöglicht den Austritt des Wasserdampfs aus den Speisen nach außen und somit die Beibehaltung des richtigen Feuchtegrades im Garraum.
- **Dampfventil (D)**, ermöglicht die Beibehaltung des richtigen Feuchtegrades und der richtigen Temperatur des Backofens, um Kuchen, Brot, Pizza, Braten usw. richtig zu garen. GEÖFFNET: Der Wasserdampf kann entweichen und die Temperatur im Garraum wird gesenkt. GESCHLOSSEN: Die Feuchtigkeit wird im Garraum gehalten.



- **Rauchgasventil (A)** wird verwendet, um den Zug des Schornsteins zu kontrollieren, die Wärme möglichst lange zu halten und den Brennholzverbrauch zu senken. Durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn wird der Zug reduziert. GEÖFFNET: Begünstigt den Schornsteinzug GESCHLOSSEN: Die Wärme bleibt länger erhalten. HINWEIS: Das Ventil ist zu schließen, wenn sich im Feuerraum keine Flammen sondern nur noch Glut befindet.



- **Wagentür (G)**.
- **Bedienblende (H)**.
- **Warmluftaustritt (I)**, Mod. Comfort Air.
- **Verbrennungsluftregelung (L)**, wird verwendet, um die Holzverbrennung zu kontrollieren.
- **Einschubplatte (M)**, bei Bedarf ausziehbare Ablagefläche.
- **Versorgungskabel (N)**, zum Anschluss des Backofens an das Stromnetz.

Um den Ofen auf **300°C** zu bringen, werden etwa 1,5-2 kg Brennholz pro Stunde verbraucht, womit eine Garzeit von 40-60 Minuten erreicht wird. Die maximal vom Backofen erreichbare Temperatur ist 300°C, oberhalb dieser Temperatur kann es zu Schäden an tragenden Bauteilen kommen.
Die nachfolgende Befeuerung muss mit 0,8 kg/h erfolgen.

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

Der Backofen ist ausschließlich dazu bestimmt und ausgelegt, Speisen mittels Wärme zu garen, die durch Verbrennung von abgelagertem Brennholz erzeugt wird (keine Spanplatten, kein lackiertes Holz usw.).
Jeder andere Gebrauch, der von dem in diesem Handbuch beschriebenen abweicht, gilt als unsachgemäß.

GEBRAUCHSBEREICH

Der Backofen kann sowohl in geschlossenen Räumen als auch im Freien betrieben werden.
Bei Betrieb in geschlossenen Räumen (Küche, Gaststätte usw.) muss der Backofen gemäß der Installationsvorschrift und gemäß der im Verwendungsland geltenden Bestimmungen mit Luftaustausch im Raum arbeiten (es müssen etwa 40 m^3/h verfügbar sein).
Das Volumen des Raumes muss mindestens 30 m^3 betragen.
Die Luft muss über permanente Öffnungen in den Außenwänden (in der Nähe des Ofens) mit einem Mindestquerschnitt von 100 cm^2 zugeführt werden, die niemals verstopft oder abgedeckt werden dürfen.



Bei Backöfen für außen ist das Gerät mit einer Abdeckung (Dach) zu schützen. Die elektrischen Teile können durch Wettereinwirkung beschädigt werden.

4-TRANSPORT UND INSTALLATION





Vor der Installation des Backofens muss der Kunde prüfen, ob der Fußboden des Installationsraums ausreichend nivelliert ist, das Gewicht des Gerätes aushält und ob die technischen Vorrüstungen vorhanden sind.

Ein geeignetes Hubfahrzeug und Faserseile mit einer Nenntragfähigkeit von 500 kg pro Seil verwenden. Die 4 (mitgelieferten) Eisenstangen in die entsprechenden Bohrungen schieben und mit den Seilen festzurren.

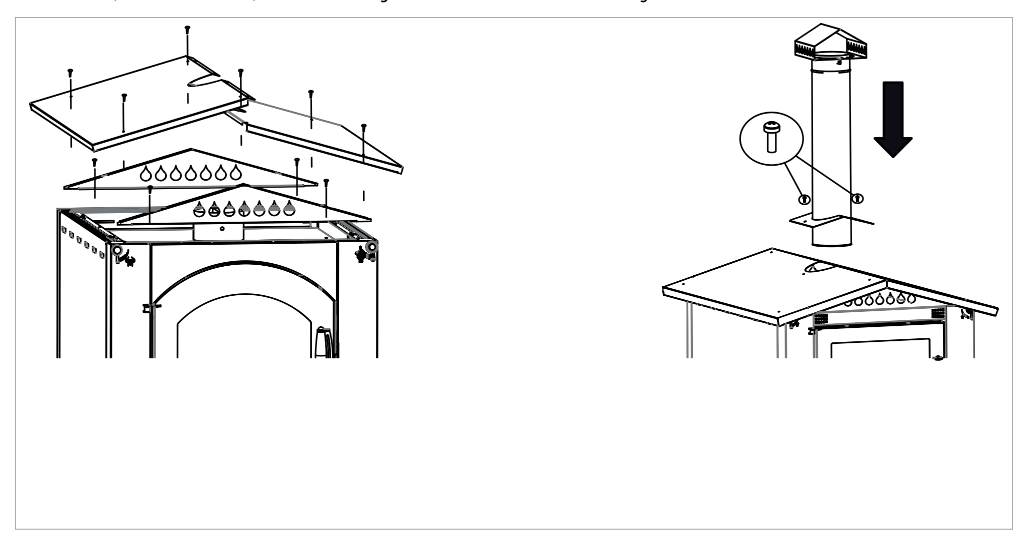


ACHTUNG QUETSCHGEFAHR!
Alle Personen aus der Nähe entfernen.

Backofen auf dem Wagen positionieren und darauf achten, dass er in die Führungen eingesetzt wird.
Seile abnehmen und/oder die 4 Eisenstangen aus den Führungen ziehen.

BEI INSTALLATION DES BACKOFENS IM FREIEN

Dach auf die Halterung auf dem Ofen montieren, vordere und hintere Giebelplatte einsetzen und mit den 4 mitgelieferten Schrauben befestigen. Darauf die beiden Bleche für das Dach legen, leicht überstehen lassen und mit 6 Schrauben wie abgebildet befestigen. Schornstein einsetzen und, zum besseren Halt, die seitlichen Flügel am Dach mit 2 Schrauben befestigen.



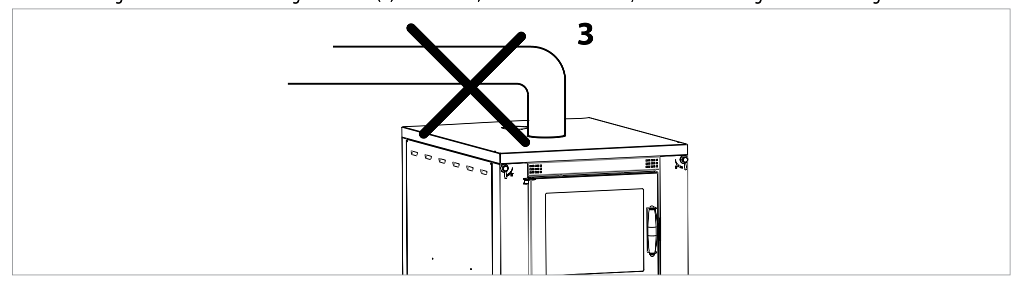
Um den Ofen leicht zu verschieben, stets an den Griffen ziehen und niemals schieben (dies darf ausschließlich bei kaltem und abgestelltem Ofen erfolgen).



ACHTUNG KIPPGEFAHR!
Ofen max. 6 cm vom Boden abheben, außer bei Hindernissen, um das Umkippen zu vermeiden.

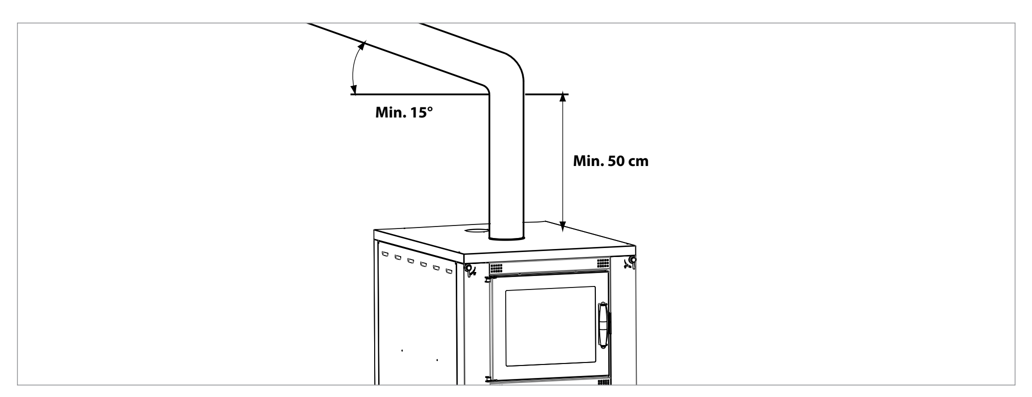
BEI INSTALLATION DES BACKOFENS IN INNENRÄUMEN

Keinen Rohrbogen direkt am Rauchabzug mit Ventil (3) installieren, es besteht die Gefahr, dass er nach einiger Zeit beschädigt wird.



Die Installation muss so erfolgen, dass die spätere Reinigung und Wartung gewährleistet ist.

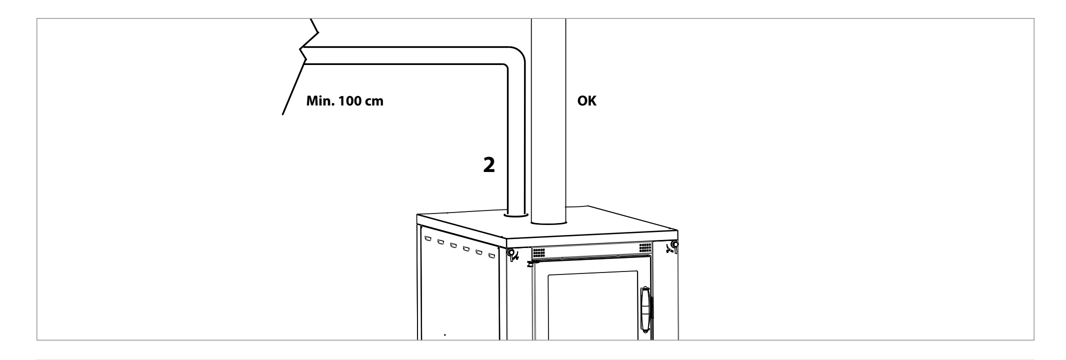
Rauchabzugsrohr niemals an den Schornstein anderer Verbrennungsgeräte anschließen.



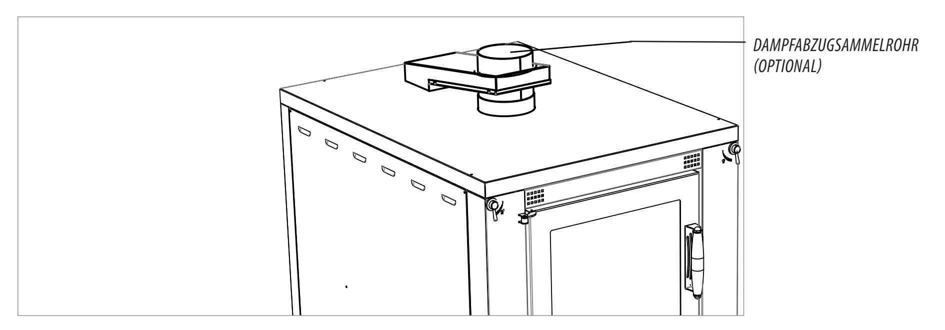
Glattes Rohr mit 140 mm Ø und mindestens 50 cm Länge am Rauchabzug montieren und dann an den Schornstein anschließen.
Wenn sich der Schornstein nicht über dem Ofen, sondern seitlich davon befindet, muss die Neigung des Verbindungsrohrs mindestens 15° betragen.

Um die Rußbildung zu reduzieren und einen besseren Schornsteinzug zu haben, sollte das Abzugsrohr mit geeigneter Wärmedämmung umkleidet werden.

Wird der Backofen nicht täglich benutzt, muss eine Verbindung des Dampfabzugs (2) nach außen hergestellt werden, wie weiter unten beschrieben.

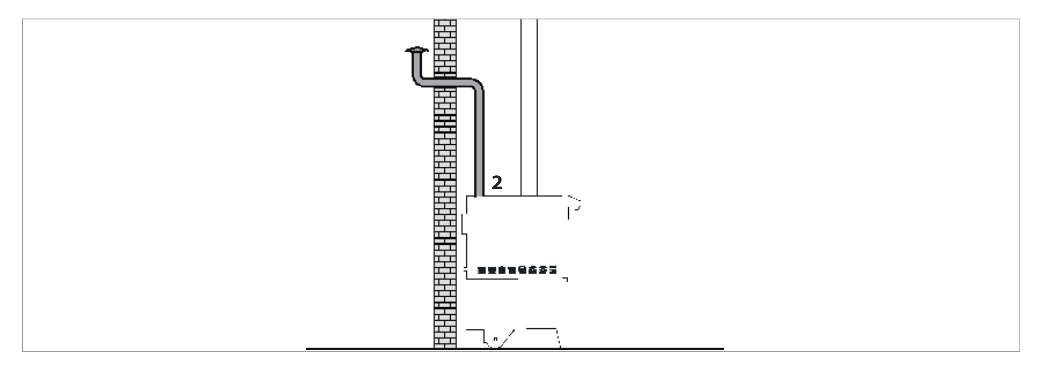


Wenn der Backofen ein- oder zweimal pro Woche benutzt wird, braucht keine ständige Verbindung des Dampfabzugs nach außen hergestellt zu werden, sondern kann das entsprechende Zubehör benutzt werden (Dampfabzugsammelrohr nicht mitgeliefert).



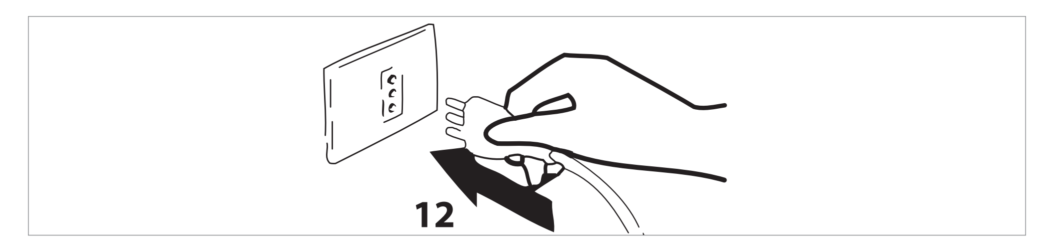
Der Anschluss des Dampfabzugs (2) muss direkt und mit max. 100 cm langen Leitungen erfolgen, sonst besteht die Gefahr, dass die Dämpfe nicht abziehen.

Das Rohr muss vertikal an den Dampfabzug (2) angeschlossen werden und auch außen vertikal enden.



Rohrhaube (nicht mitgeliefert) auf das äußere Rohrende aufsetzen.

Versorgungskabel (12) an die Netzsteckdose anschließen.

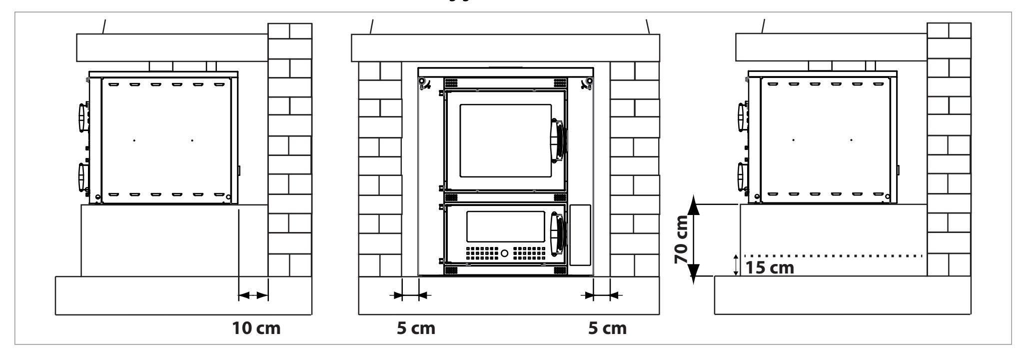


Nun ist der Premium Backofen fertig installiert.



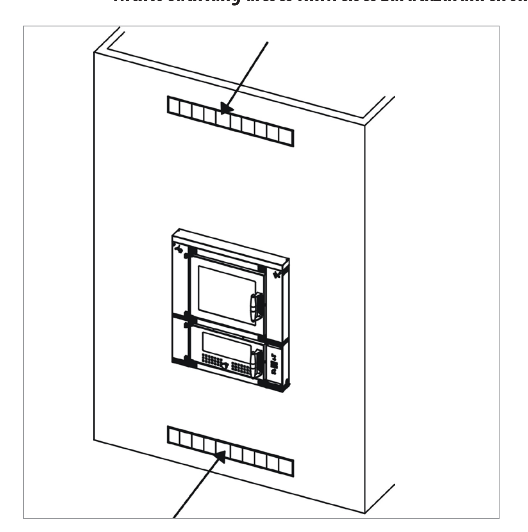
INSTALLATION DES BACKOFENS OHNE WAGEN FÜR INNENRÄUME

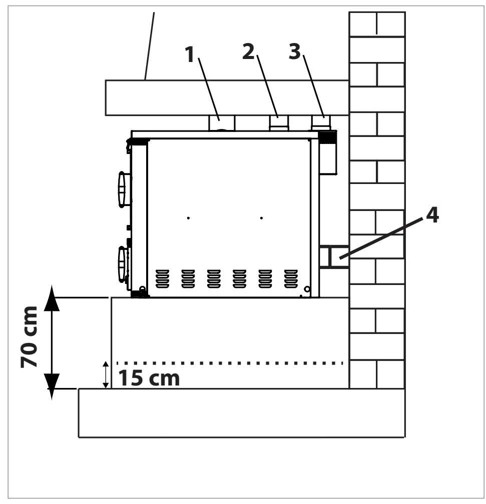
Der Backofen muss mindestens **10 cm** Wandabstand an der Rückseite und **5 cm** an den Seiten haben, vom Fußboden muss er mindestens **70 cm** Abstand haben, davon mindestens **15 cm** vollständig geöffnet.





Sollte der Ofen vollständig mit Gipskarton verkleidet werden, müssen mindestens zwei Lüftungsgitter eingebaut werden, eins oben und eins unten, um die Wärme austreten zu lassen, die sich hinter der Wand staut.
Der Hersteller haftet nicht für Beschädigungen des Geräterahmens oder der elektrischen Ausrüstung, die auf die Nichtbeachtung dieses Hinweises zurückzuführen sind.



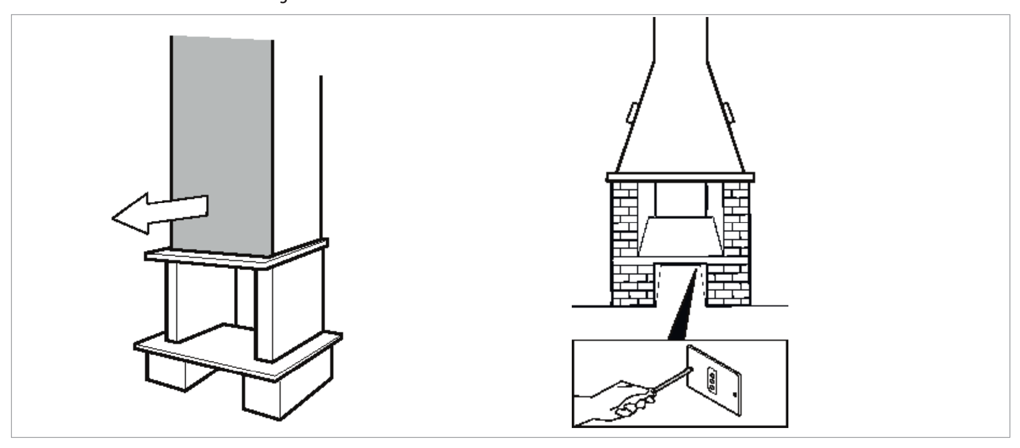


1 - RAUCHGASAUSLASS
2 - DAMPFABZUG
3 - WARMLUFTAUSLASS WÄRMETAUSCHER
4 - WARMLUFTAUSLASS COMFORT AIR



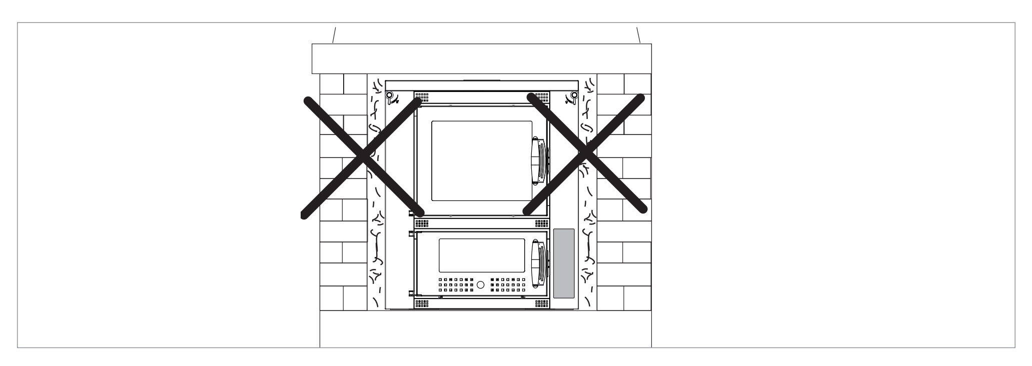
Bei Backöfen für Innen mit Comfort Air Set MUSS der Warmluftauslass (4) des Backofens an das Comfort Air Set angeschlossen werden, so dass die Warmluft in andere Räume geleitet wird, wie in der Anleitung des Sets angegeben; der Warmluftauslass des Wärmetauschers (3) ist nach außerhalb der Verkleidung zu führen, damit die zirkulierende Wärme die elektrischen Teile nicht beschädigt und den Betrieb des Backofens nicht beeinträchtigt.

Wenn die Haube nicht abnehmbar ist, ist darin eine Öffnung anzubringen, um später den Schornstein reinigen zu können.
Unten rechts ist eine vorschriftsmäßige Netzsteckdose zu installieren.



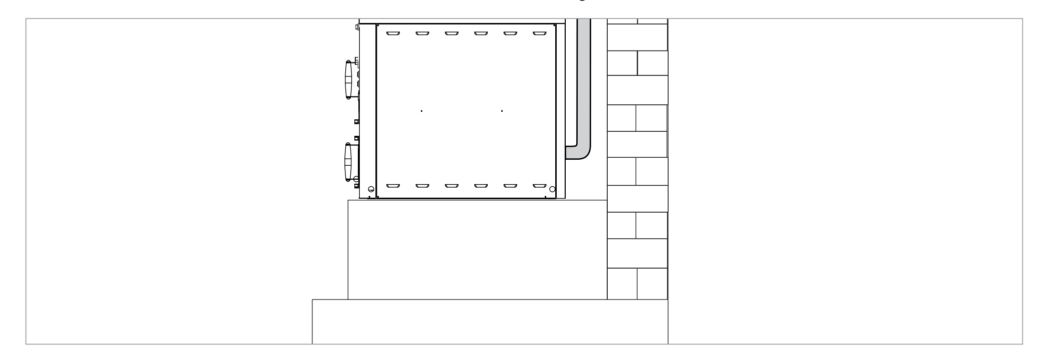


ACHTUNG:
Der Ofen darf niemals fest eingemauert werden, um ihn für die Wartung gegebenenfalls herausziehen zu können.



Das Versorgungskabel muss mit Abstand vom Ofen verlegt werden, damit es die heißen Teile nicht berührt.

Wenn das Comfort Air Set installiert wird, ist die im Set enthaltene Anleitung zu beachten.

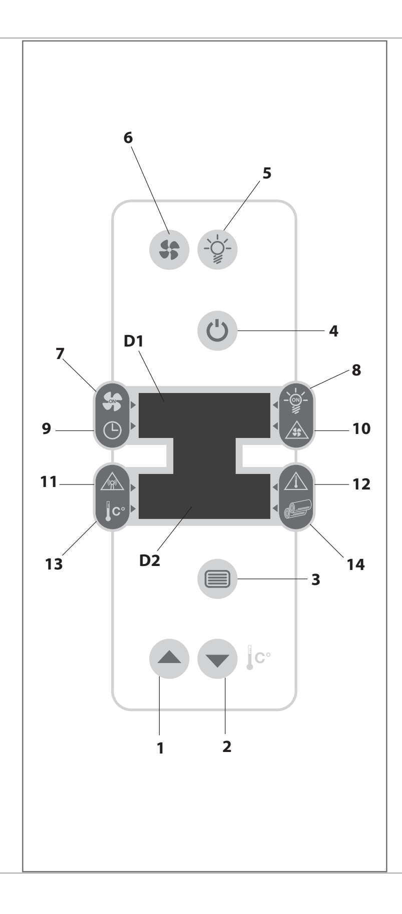


5-BEDIENTAFEL FÜR DEN BACKOFEN PREMIUM ELEKTRISCH

BESCHREIBUNG

Tasten

1 - Erhöhen der Backofentemperatur/Programmierfunktionen - Set Menü.
2 - Verringern der Backofentemperatur/Programmierfunktionen - Set Menü.
3 - Aufruf des Programmiermenüs.
4 - Aktivieren/Deaktivieren der Betriebsart „Kontrollierte Temperatur" - °C-Beep deaktivieren.
5 - Backofenbeleuchtung ein/aus.
6 - Backofenventilation ein/aus.



Kontrollleuchten

7 - LED zur Anzeige, dass das Gebläse läuft.
8 - LED zur Anzeige, dass die Beleuchtung eingeschaltet ist.
9 - LED zur Anzeige, dass der Timer aktiviert ist (Uhr).
10 - LED zur Anzeige, dass das Kühlgebläse in Betrieb ist.
11 - LED zur Anzeige einer Störung des Ofenfühlers (rot).
12 - Warn-LED Überhitzung (hot).
13 - Leuchte, die die Solltemperatur des Ofens meldet (Set).
14 - Warn-LED für Brennstoff-Nachschub (Brennholz).
D1 - Display 1 (oben).
D2 - Display 2 (unten).



FUNKTION DER BEDIENBLENDE

STAND-BY

Wenn der Ofen an das Stromnetz angeschlossen ist, zeigt die Bedienblende im oberen Display die Uhrzeit an (z. B.: 13:30), im unteren Display hingegen die im Ofen gemessene Temperatur (z. B.: 210°C), falls diese höher als 60°C ist.
Falls die Temperatur im Ofen unter 60°C sinkt, wird „---" angezeigt.

EINSCHALTEN VON BELEUCHTUNG UND VENTILATION

Durch Drücken von Taste 6 wird die Backofenventilation sowie die zugehörige LED 7 ein-/ausgeschaltet. Durch Drücken von Taste 5 wird die Backofenbeleuchtung sowie die zugehörige LED 8 ein-/ausgeschaltet.

MENÜ-EINTRÄGE

Um den ersten Menü-Eintrag aufzurufen, muss Taste 3 lange (2 sec) gedrückt werden. Mit Taste 3 werden ebenfalls die gegebenenfalls vorgenommenen Änderungen bestätigt und zu den nächsten Menü-Einträgen gesprungen.
Das Menü enthält die Einträge:
„hour"
„min"
„dT-1"
„dT-2"
„beep"
„service"
Während des Durchlaufs/Einstellens der Menü-Einträge muss die Bezeichnung des Eintrags im unteren Display und der einstellbare Wert im oberen Display erscheinen.
Durch Drücken von Taste 4 wird der Menü-Eintrag automatisch verlassen und die letzte Änderung gespeichert.

EINSTELLUNG STUNDEN/MINUTEN

Zum Aufrufen der Uhrzeit Taste 3 mehrmals drücken, bis der Eintrag „hour" angezeigt wird.
Nun kann die Uhrzeit mit den Tasten 1 und 2 eingestellt werden. Wird erneut Taste 3 gedrückt, wird zur Anzeige „min" gewechselt, und die Minuten können mit derselben Methode (Tasten 1 und 2) geändert werden.

TIMER-EINSTELLUNGEN

Der Eintrag „timer" kann bei inaktiver oder aktiver Temperaturregelung durch kurzes, einmaliges Drücken von Taste 3 aufgerufen werden.
Die Abschaltzeit (Countdown mit Minuteneinstellung) wird mit den Tasten 1 oder 2 eingestellt und durch kurzes Drücken von Taste 3, oder indem 5 sec lang keine Taste gedrückt wird, bestätigt.
Um den Timer zu deaktivieren, Abschaltzeit unter 1 Minute senken, bis OFF angezeigt wird, oder zweimal kurz hintereinander Taste 3 drücken.
Bei aktivem Timer wird auf dem oberen Display die verbleibende Zeit anstelle der Uhrzeit angezeigt und LED 9 leuchtet.
Bei Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Beep (Tonsignal kann durch einmaliges Drücken von Taste 4 stummgeschaltet werden) und im oberen Display blinkt 00:00.
Nach 10 sec wird wieder wie normal die Uhrzeit angezeigt und LED 9 erlischt. Die maximal einstellbare Zeit beträgt 8 Stunden.
Falls die vorher eingestellte Abschaltzeit geändert werden soll, braucht nur erneut der Eintrag „timer" durch Drücken von Taste 3 aufgerufen und mit den Tasten 1 oder 2 die neue Abschaltzeit eingestellt zu werden.



ACHTUNG: bei erneutem Aufruf des Eintrags „timer" wird der Countdown auf die zuletzt verstrichene Minute aktualisiert angezeigt.



EINSTELLUNG DER OBEREN TEMPERATURSCHWELLE („HOT")

Der nächste Menü-Eintrag ist „Dt-1". Mit dieser Funktion kann eine Warnung erfolgen, wenn die Temperatur im Backofen den eingestellten Wert überschreitet. Die Warnung erfolgt durch ein Tonsignal (Beep: 1 Signal alle 5 sec bis die Temperatur wieder unter die eingestellte Schwelle gesunken ist) und ein Leuchtsignal (auf dem Display erscheint abwechselnd die gemessene Temperatur und die Anzeige „hot".
Das Tonsignal kann vorübergehend durch kurzes Drücken von Taste 4 stummgeschaltet werden; es wird beim nächsten Überschreiten der eingestellten Temperaturschwelle automatisch wieder aktiviert. Die Schwelle kann in Schritten von 1 Grad von 1 bis 100°C eingestellt werden. Unter ein Grad erscheint „off" und die Warnung wird deaktiviert.
Der Standardwert ist 50°C. Um nur den Warnton zu deaktivieren, entsprechenden Menü-Eintrag „beep" aufrufen.

EINSTELLUNG DER TEMPERATURSCHWELLE FÜR DAS NACHLEGEN („COLD")

Der nächste Menü-Eintrag ist „Dt-2". Mit dieser Funktion kann eine Warnung erfolgen, wenn die Temperatur im Backofen den eingestellten Wert unterschreitet. Die Warnung erfolgt durch ein Tonsignal (Beep: 1 Signal alle 5 sec bis die Temperatur wieder über die eingestellte Schwelle gestiegen ist) und ein Leuchtsignal (auf dem Display erscheint abwechselnd die gemessene Temperatur und die Anzeige „COLD".
Das Tonsignal kann vorübergehend durch kurzes Drücken von Taste 4 stummgeschaltet werden; es wird beim nächsten Überschreiten der eingestellten Temperaturschwelle automatisch wieder aktiviert. Der Wert kann in Schritten von 1 Grad von 1 bis 100°C eingestellt werden.
Unter ein Grad erscheint „off" und die Warnung wird deaktiviert.
Der Standardwert ist „off ". Um nur den Warnton zu deaktivieren, entsprechenden Menü-Eintrag „beep" aufrufen.

AKTIVIERUNG DES WARNTONS

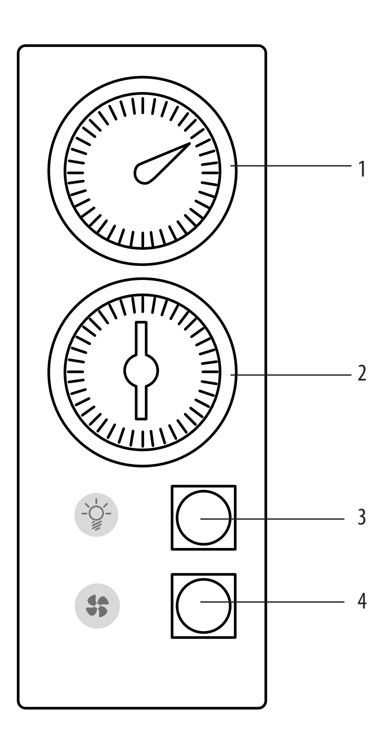
Der nächste Menü-Eintrag ist „beep", mit dem das Tonsignal durch Drücken der Tasten 1 und 2 ein-/ausgeschaltet werden kann (Standard: „on").

FUNKTION TEMPERATURREGELUNG

Dieser Backofen ist mit einem System zur Temperaturregelung ausgerüstet, so dass die gewünschte Temperatur im Garraum eingestellt werden kann und dann gehalten wird.
Wenn der Ofen mit zu viel Brennholz überlastet wird (mehr als erforderlich), wird automatisch eine Ventilation zur Kühlung zugeschaltet, die Wärme abführt, um das Überhitzen des Garraums zu vermeiden. Wenn hingegen nicht genug Brennstoff vorhanden ist, um die eingestellte Temperatur zu erreichen, meldet das System, dass nachgelegt werden muss.
Die Temperaturregelung kann durch langes Drücken (2 sec) von Taste 4 ein-/ausgeschaltet werden. Nur bei der Navigation durch die Menü-Einträge ist die Funktion zur Aktivierung/Deaktivierung nicht verfügbar.



ACHTUNG: das System zur Temperaturregelung ist eine wirksame Hilfe, um die eingestellte Temperatur zu halten. Es ist jedoch wichtig, die richtige Brennstoffdosierung im Gerät einzuhalten.



BESCHREIBUNG

BEDIENELEMENTE

1. **THERMOMETER:** Zeigt die Temperatur im Garraum an.
2. **TIMER-MINUTENZÄHLER:** Dient zum Programmieren der Garzeit der Speisen und besitzt einen Akustikmelder (maximal einstellbare Zeit 60 Minuten). Der Timer muss zuerst auf die Höchstzeit (60 Minuten) und dann gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit gedreht werden.
3. **LICHTSCHALTER:** Zum Ein- und Ausschalten der Innenbeleuchtung des Garraums.
4. **VENTILATIONSSCHALTER:** Zum Ein- und Ausschalten des Gebläses im Garraum.

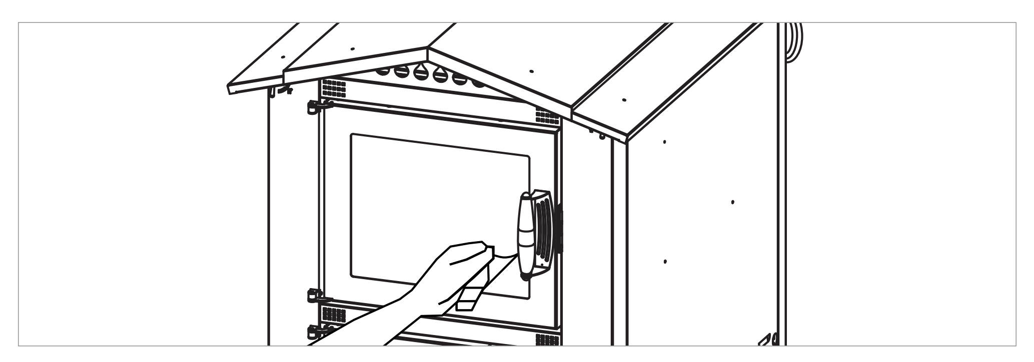
ERSTMALIGES ANZÜNDEN



ACHTUNG!
Sicherheitsvorschriften aufmerksam lesen!

Das erstmalige Anzünden muss durch einen Installateur erfolgen.
Gegebenenfalls Schutzfolie von der Glasscheibe der Garraumtür (E) abziehen.

Eine allgemeine Überprüfung der Verbindungen, Anschlüsse sowie der Funktion aller Bedienelemente durchführen.



HINWEIS!
BEVOR DER BACKOFEN ZUM GAREN BENUTZT WERDEN KANN, MUSS ER OHNE SPEISEN IM GARRAUM ZWEIMAL ANGEZÜNDET WERDEN, DAMIT DIE UNANGENEHMEN GERÜCHE DER NEUEN BAUTEILE SICH VERFLÜCHTIGEN.

Sicherstellen, dass alle inneren und äußeren Schutzvorrichtungen und Zubehörteile montiert wurden. Die TÜR der BRENNKAMMER (F) öffnen; in der Mitte oder hinten wenige trockene kleine Holzscheite einlegen und das Feuer anzünden.

Die Tür schließen und nachsehen, ob die VERBRENNUNGSLUFTREGELUNG (L) auf „offen" steht, also nach rechts.

Ab und zu die GARRAUMTÜR (E) öffnen, damit Rauch und unangenehme Gerüche des neuen Materials austreten können.

Das Feuer 2 Stunden lang brennen lassen und sicherstellen, dass die Temperatur NIE 300°C übersteigt.

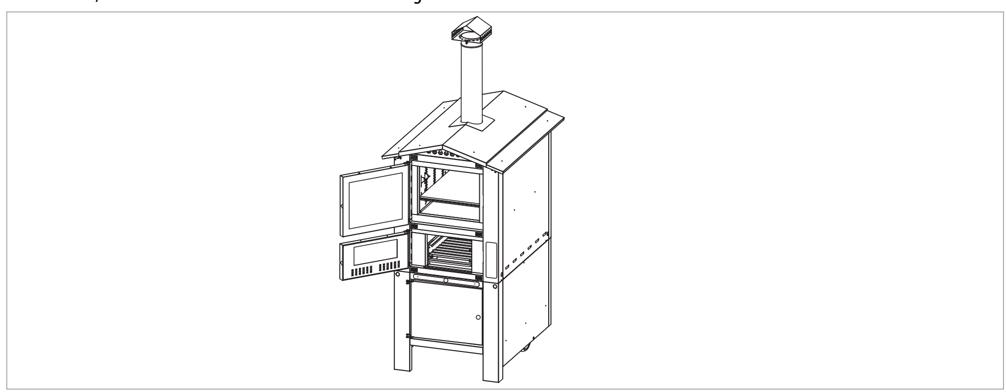
Feuer ausgehen lassen und den Ofen komplett abkühlen lassen.

Erneut anzünden und ausgehen lassen.

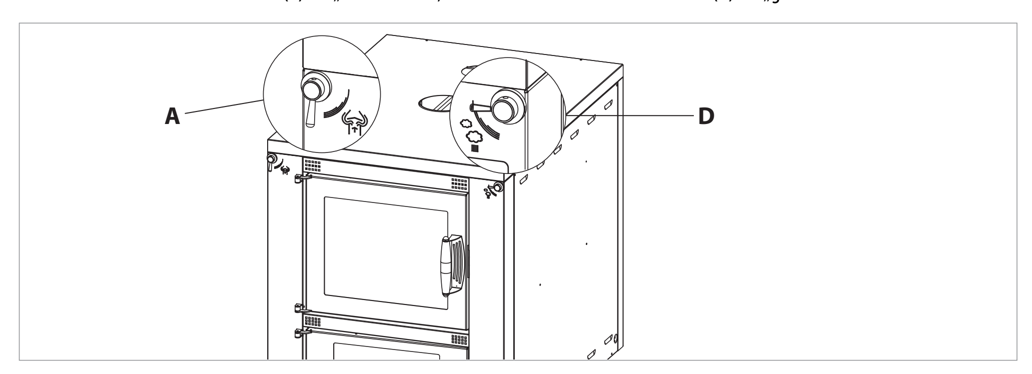
Jetzt ist der PREMIUM Backofen **bereit für den ersten Garvorgang**.

START

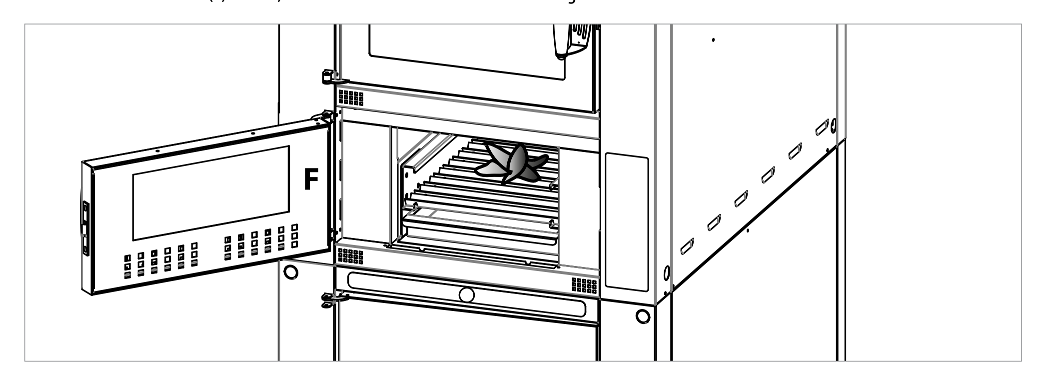
Sicherstellen, dass alle inneren/äußeren Schutzvorrichtungen und Zubehörteile montiert wurden.



Die STEUERUNG DES RAUCHVENTILS (A) auf „offen" stellen, die STEUERUNG DES DAMPFVENTILS (D) auf „geschlossen".



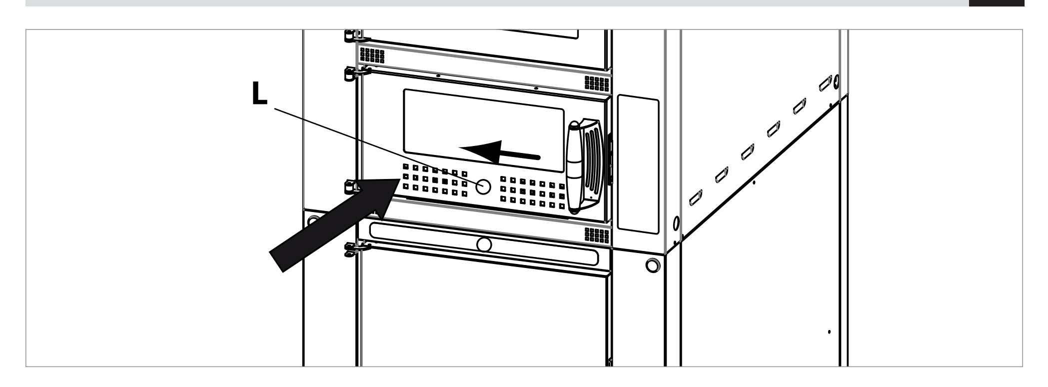
Die Tür der Brennkammer (F) öffnen, hinten trockene kleine Holzscheite einlegen.



Tür schließen und nachsehen, ob die Verbrennungsluftregelung (L) auf **offen** steht.

8-ERSTMALIGES ANZÜNDEN

DE



In der „Gartabelle“ (weiter unten) nachsehen und den Backofen auf die entsprechend erforderliche Betriebstemperatur bringen, diese Temperatur etwa 30 Minuten beibehalten, danach ist der Backofen zum Garen bereit.





Vor jeder Wartung, Reparatur oder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und abwarten, dass der Backofen Raumtemperatur erreicht hat.

- Der Kunde muss prüfen, ob die Netzstromanlage, an die der Backofen angeschlossen wird, über eine geeignete Erdung verfügt und vorschriftsmäßig mit einem Fehlerstrom-Schutzschalter ausgerüstet ist.

- Die Sicherheitsvorrichtungen dürfen nicht vorsätzlich verändert oder beschädigt, die Warnschilder dürfen weder entfernt noch versteckt und die Eigenschaften des Backofens nicht verändert werden.

- Alle 250 Betriebsstunden, oder wenn in der Brennkammer Rauch entsteht, den Schornstein, die Brennkammer, das Rohr und den Rauchabzug mit Ventil reinigen.

- Die Holzscheite immer in die Mitte oder hinten in die Brennkammer und nie vorn einlegen.

- Bis zum Ende der Lebensdauer des Ofens müssen alle Vorrichtungen funktionstüchtig und sicher gehalten werden.





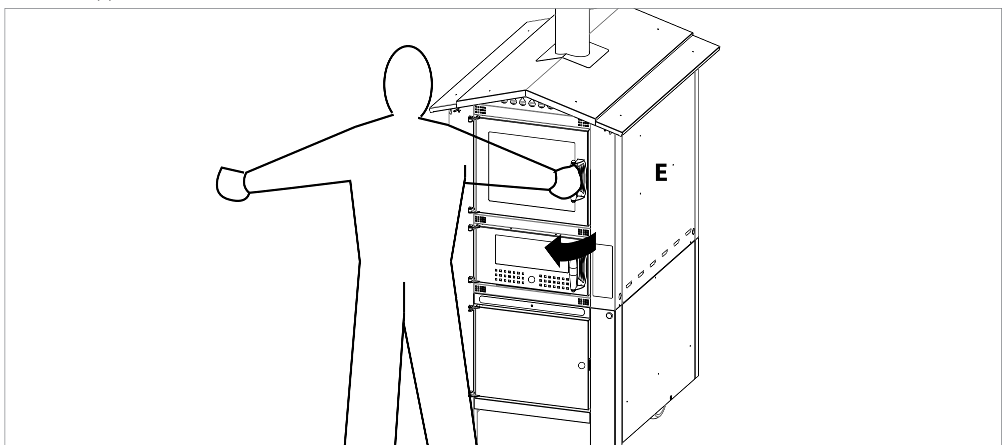
ACHTUNG!
Vor jeder Wartung, Reparatur oder Reinigung alle Schalter ausschalten.

Netzstecker aus der Steckdose ziehen **und abwarten, dass der Backofen Raumtemperatur erreicht hat**.
Einen Staubsauger benutzen.

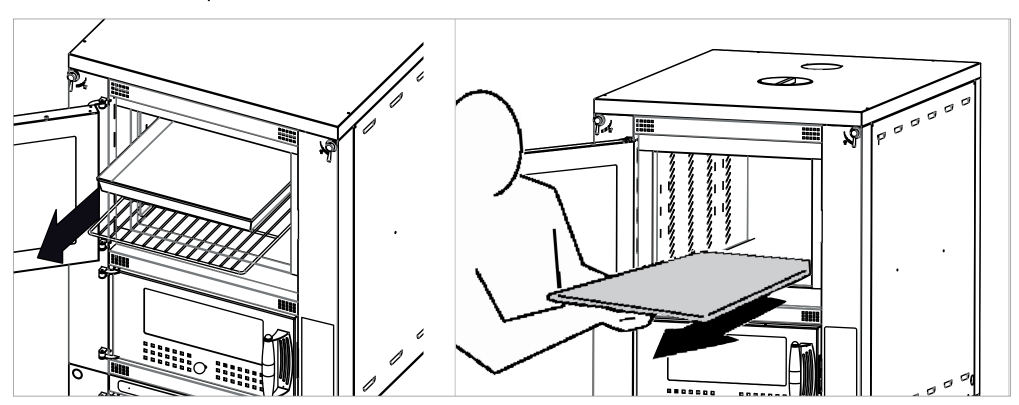
REINIGUNG DES GARRAUMS

Wenn notwendig, den GARRAUM wie folgt reinigen:

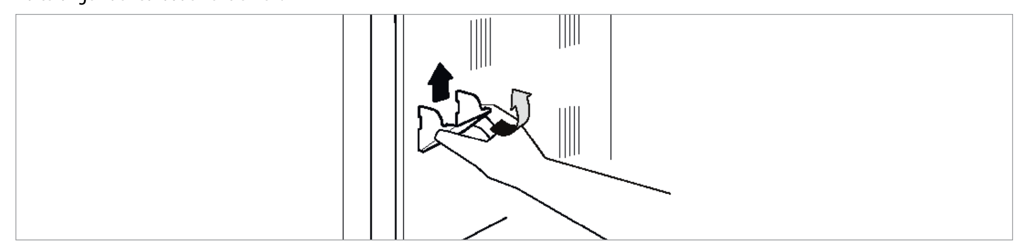
Garraumtür (E) öffnen.



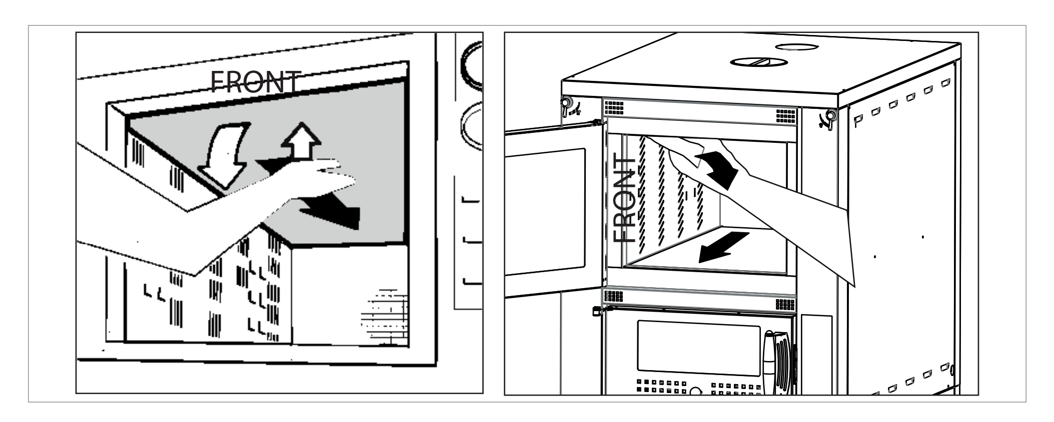
Zwischenböden und Bodenplatte entfernen.



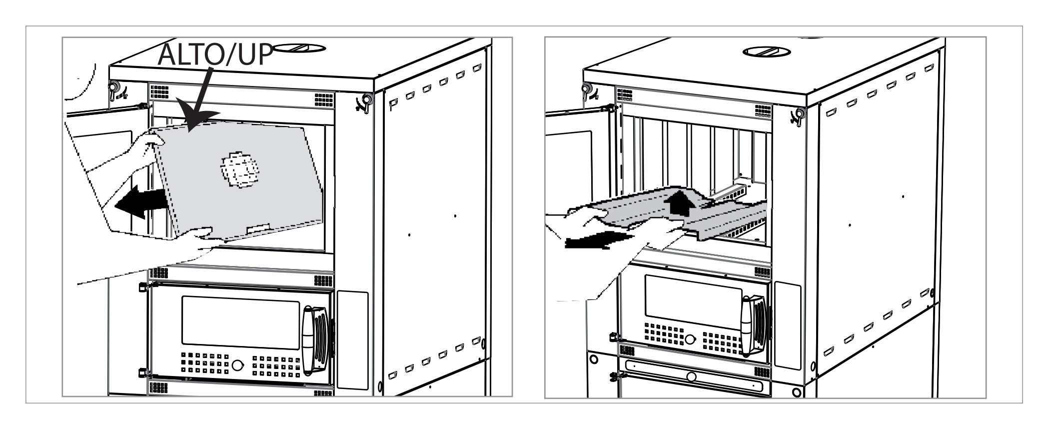
Halterungen der Garböden entfernen.



Oberen Teil des Backofens (Himmel) und Seitenwände entfernen.



Unterbodenbleche und hinteres Gebläseblech entfernen.



Mit Reinigungsmitteln, die sich für Backöfen oder Edelstahl eignen, abwaschen.

Mit einem Sauggerät die Garrückstände beseitigen, die sich unter der Bodenplatte bilden.

Keine Scheuermittel, Stahlwolle oder ähnliches für die Reinigung verwenden.

Schutzvorrichtungen des Garraums in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen und Tür E schließen.



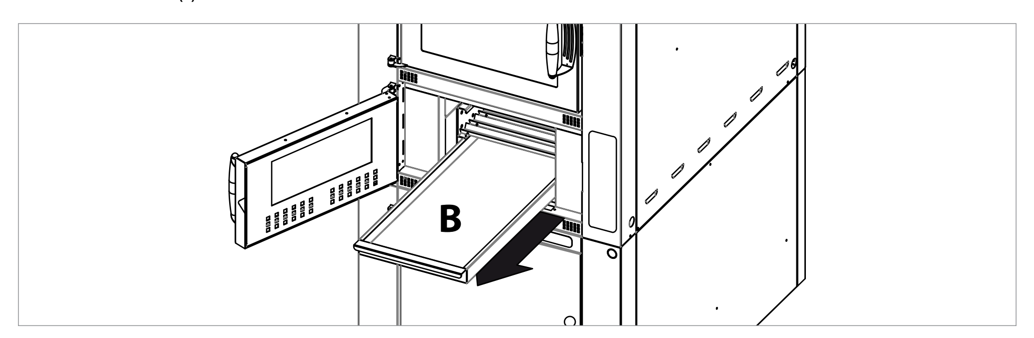
REINIGUNG DER BRENNKAMMER



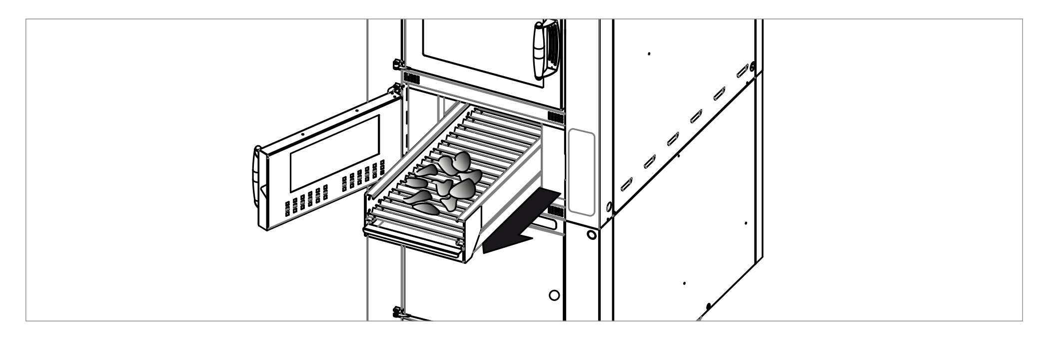
ACHTUNG!
Diese Arbeit darf nur bei vollständig kaltem Ofen erfolgen.

Bei jeder Zündung die Brennkammer wie folgt reinigen:

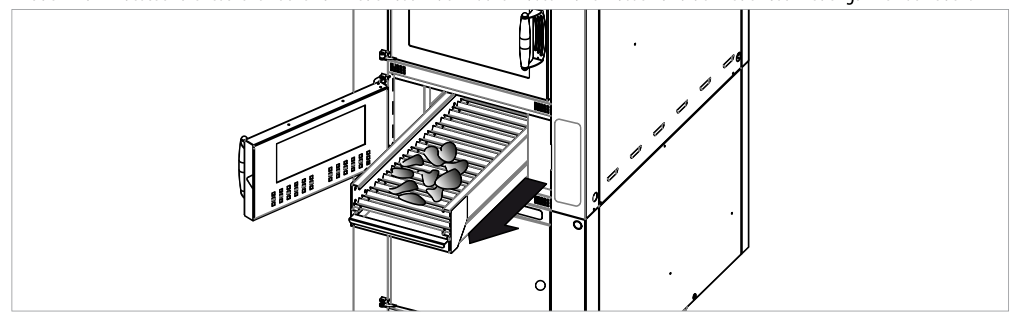
Tür der Brennkammer (F) öffnen und Aschenkasten teilweise herausziehen.



Feuerrost teilweise herausziehen.

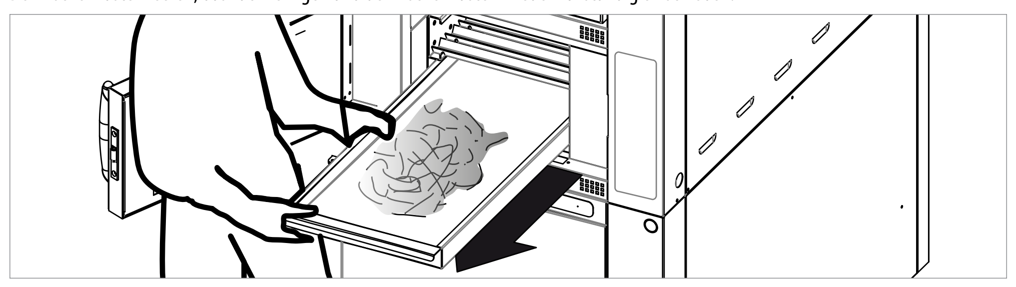


Mit dem Kaminbesteck die restliche Asche vom Feuerrost in den Aschenkasten fallen lassen und den Feuerrost wieder ganz einschieben.



Aschenkasten ganz herausziehen, sicherstellen, dass keine Glut mehr vorhanden ist.

Den Aschenkasten leeren, das Fach reinigen und den Aschenkasten wieder vollständig einschieben.



Tür der Brennkammer (F) schließen.

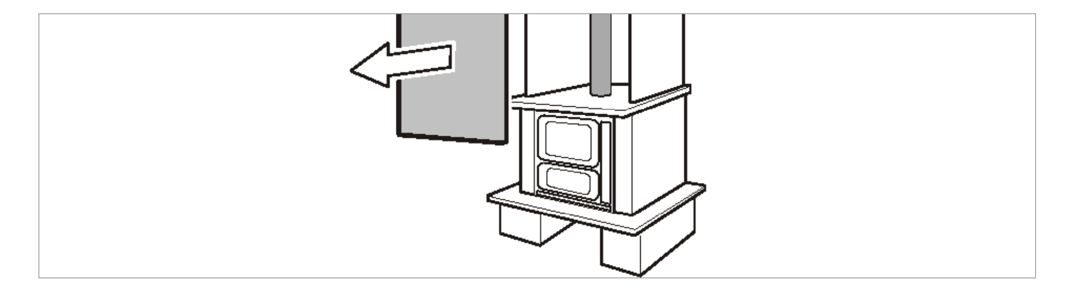
REINIGUNG VON AUSSEN

Die lackierten Außenwände mit einem (nicht scheuernden) Schwamm, der mit einem milden Reiniger getränkt ist, abwischen. Dies kann immer dann erfolgen, wenn es nötig ist.

REINIGUNG DES RAUCHABZUGS MIT VENTIL UND ZUGEHÖRIGEM ROHR

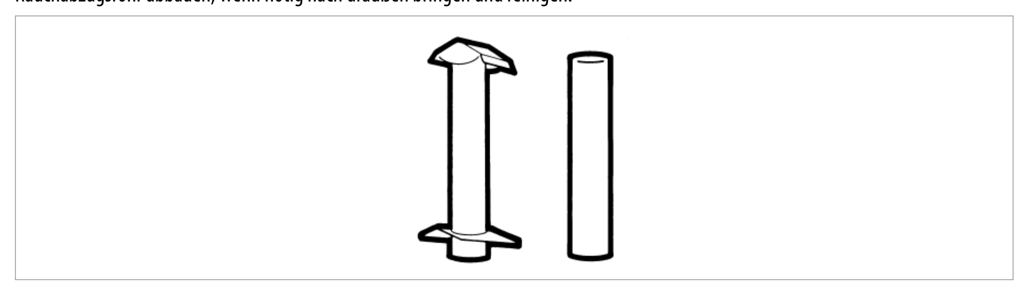
Dies ist alle 250 Stunden auszuführen, bzw. sobald in der Brennkammer (F) Rauch entsteht.

Obere Abdeckplatte des Schornsteins entfernen (Abzugshaube – wenn vorhanden).

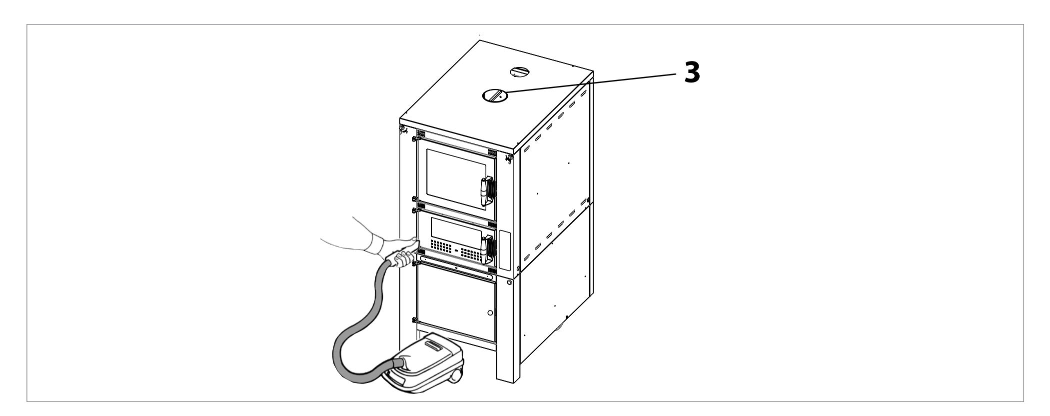




Rauchabzugsrohr abbauen, wenn nötig nach draußen bringen und reinigen.



Mit einem Staubsauger den restlichen Ruß aus dem Innern des Abzugs entfernen, Rohr und Schornsteinhaube wieder einsetzen (3).



Obere Abdeckplatte (wenn vorhanden) wieder einbauen.



ACHTUNG!
Vor allen Wartungsarbeiten *den Netzstecker aus der Steckdose ziehen* ***und abwarten, dass der Backofen*** *Raumtemperatur erreicht hat.*

ÖLUNG

Scharniere der Türen E, F, G regelmäßig ölen.

Bei längerer Nichtbenutzung die Brennkammer (B) wie im Abschnitt „REINIGUNG DER BRENNKAMMER" beschrieben reinigen.

AUSTAUSCH DER LAMPE

Garraumtür öffnen.

Obere Schraube lösen, Plättchen drehen und Schutzglas entfernen.

Zu ersetzende Lampe herausnehmen.

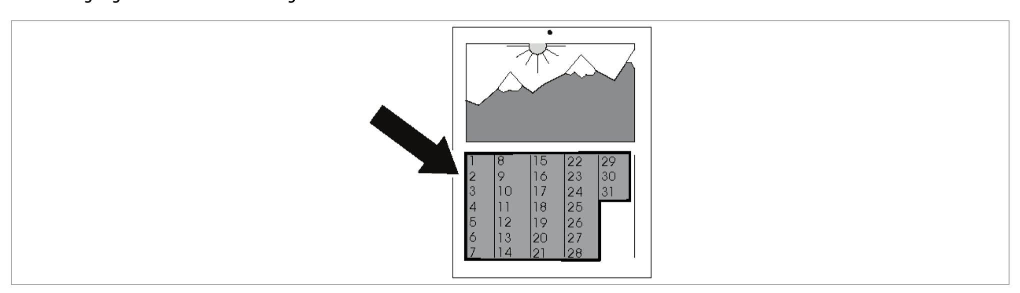
Eine Lampe des gleichen Typs wie die alte Lampe benutzen (HALOGENLEUCHTE TYP G9 230V-25W), Lampe nicht mit bloßen Händen anfassen und in ihre Fassung einsetzen.

Glasscheibe und Plättchen wieder einsetzen und Schraube festdrehen.

Garraumtür (E) schließen.

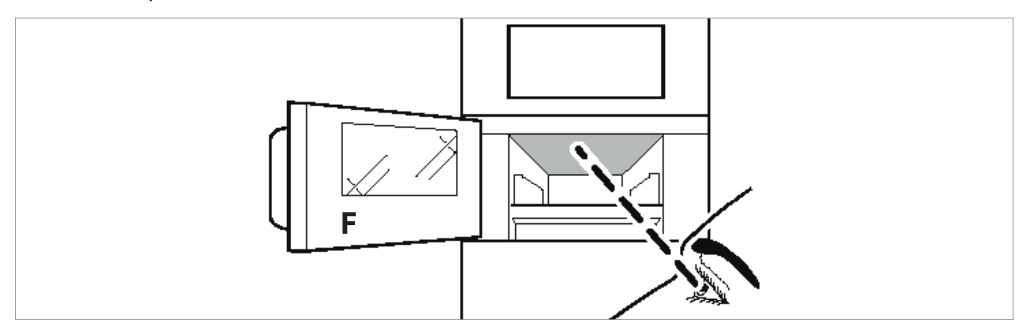
KONTROLLE DER DECKE IN DER BRENNKAMMER

Dieser Vorgang muss monatlich durchgeführt werden.





Tür der Brennkammer (F) öffnen und mit einer Taschenlampe oder bei brennendem Feuer den Zustand des Bleches der DECKE der Brennkammer (F) prüfen.



- Wenn auf dem Blech Löcher zu sehen sind, den zugelassenen Händler für den Austausch verständigen.
- Wenn das Blech in gutem Zustand ist, kann der Ofen weiter benutzt werden.

12-AUSSCHALTUNGEN



AUSSCHALTUNG

Die Schalter ausschalten.
Stecker des Versorgungskabels aus der Netzsteckdose ziehen.
Nachsehen, ob im Garraum Speisen zurückgeblieben sind.
Sicherstellen, dass in der Brennkammer kein Feuer mehr brennt und die Glut erloschen ist.



WARNUNG!
Um den Ofen nicht zu beschädigen, das Feuer in der Brennkammer NIE mit Wasser löschen.

Warten bis der Backofen Raumtemperatur erreicht hat.
Aschenkasten von Verbrennungsrückständen säubern (siehe Abschnitt „7- REINIGUNG“).

AUSSCHALTUNG WEGEN SPANNUNGSAUSFALL

HINWEIS!
Bei Spannungsausfall kann der Backofen weiter benutzt werden, wenn darauf geachtet wird, die richtige Brennholzmenge nachzulegen.



STÖRUNG
Der Backofen entwickelt Rauch.

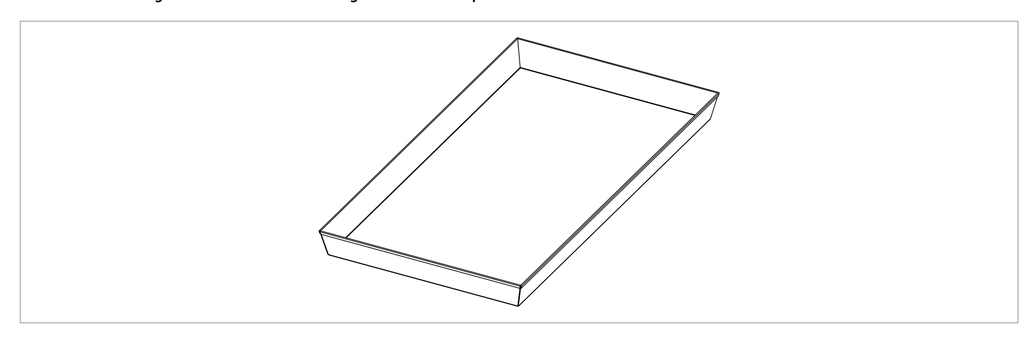
ABHILFE
Rauchabzug und entsprechendes Rohr reinigen (siehe Abschnitt „7- REINIGUNG").

Für jede andere Art von Betriebsstörungen des PREMIUM Backofens bitte **AN DEN ZUGELASSENEN HÄNDLER WENDEN**.

Bezeichnung

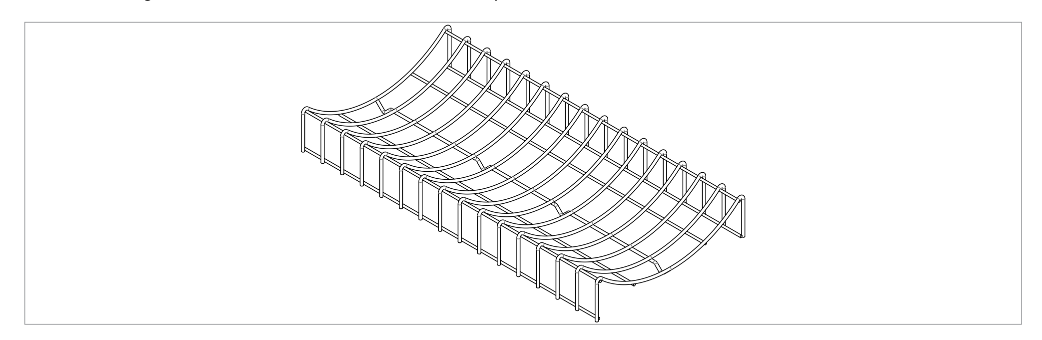
ALUMINIUMBLECH

Wird bei Benutzung des Grillrosts mit Wasser gefüllt oder als Speisenbehälter benutzt.



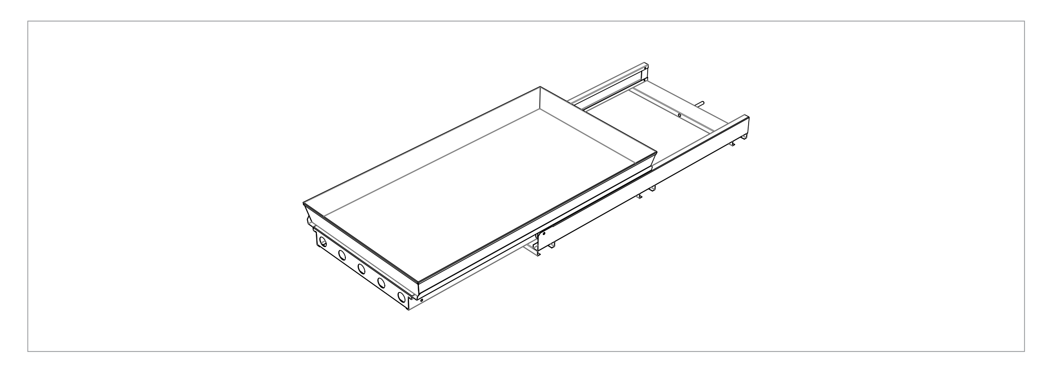
SET SPANFERKELROST

Wird zum Garen großer Bratenstücke (Truthahn, Gans) oder für Spanferkel benutzt.

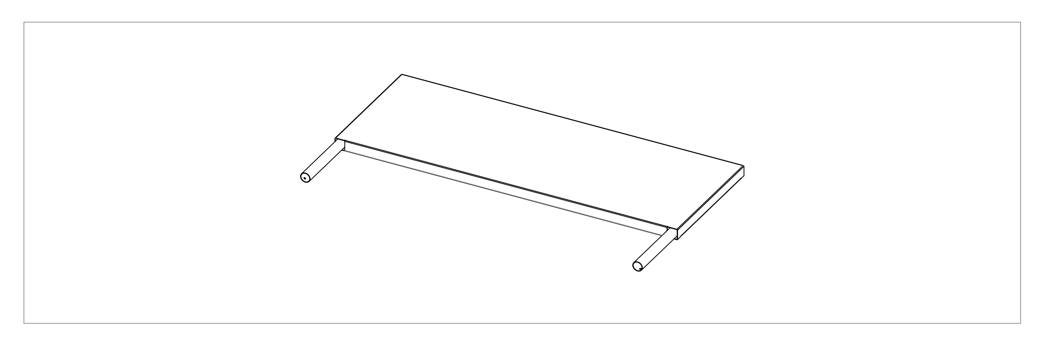


LAUFWAGEN FÜR BLECH

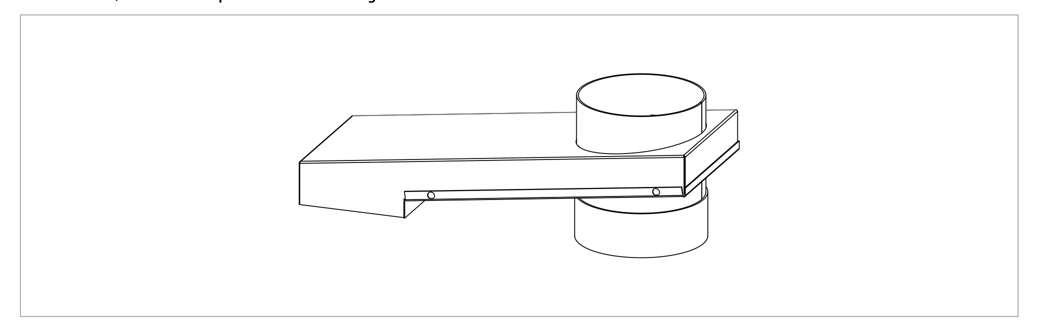
Nützliches Zubehör zum mühelosen Herausnehmen des Bleches.



SEITLICHE ABLAGE (für Backöfen mit Wagen)
Arbeitsplatte, als Abstellfläche zu benutzen.

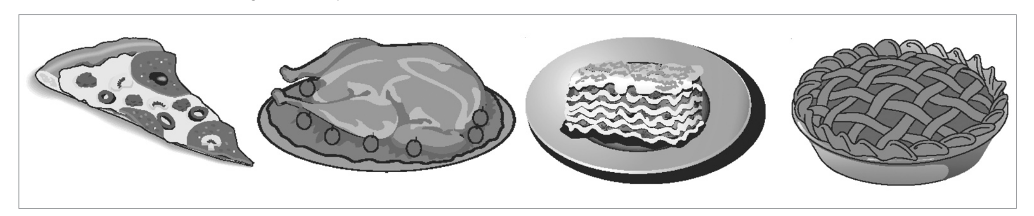


DAMPF-/RAUCH-SAMMELROHR
Wird benutzt, um den Dampf in den Rauchabzug zu leiten.



WIE SIE DEN BACKOFEN ZUM GAREN VON SPEISEN BENUTZEN

Es folgen einige Beispiele, wie PIZZA, LASAGNE, BRATEN, KUCHEN gebacken bzw. gegart werden können. Danach liegt es an Erfahrung und Geschick von Köchin/Koch, die Ergebnisse zu perfektionieren.



HINWEIS!
Direkt auf den feuerfesten Platten werden nur Pizza und Brot gebacken.
Für alle anderen Speisen sind immer Bleche zu benutzen, die stets in die Blechroste eingeschoben werden.
Die Garzeiten sind vom Volumen der Speisen abhängig.

Beispiel:
Das Braten eines TRUTHAHNS dauert **zwei Stunden bei 200/240°C.**
Das Braten eines HÄHNCHENS dauert **eine Stunde bei 200/240°C.**
Das Braten einer WACHTEL dauert **fünfzehn bis zwanzig Minuten bei 200/240°C.**
Das Garen von LASAGNE dauert **zwanzig bis dreißig Minuten bei 220/250°C.**

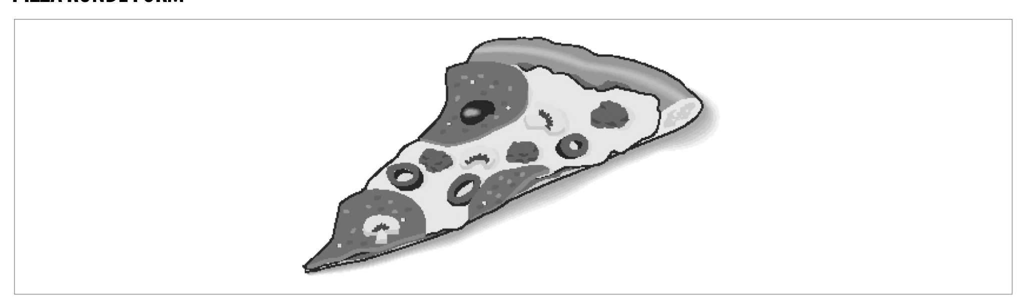
HINWEIS!
Die Feuchtigkeit im Garraum kann erhöht werden, indem eine Schüssel mit Wasser hinein gestellt wird.
Durch die Feuchtigkeit wird der Garvorgang und die Bräunung verbessert.

GARTABELLE

SPEISE	°C	ZEIT IN MINUTEN
KUCHEN	180 - 220°C	15 - 30
BROT	220 - 250°C	40 - 60
FISCH	200 - 240°C	30 - 40
BRATEN	200 - 240°C	70 - 110
PIZZA VOM BLECH	250 - 280°C	15 - 20
PIZZA RUNDE FORM	270 - 300°C	2 - 3

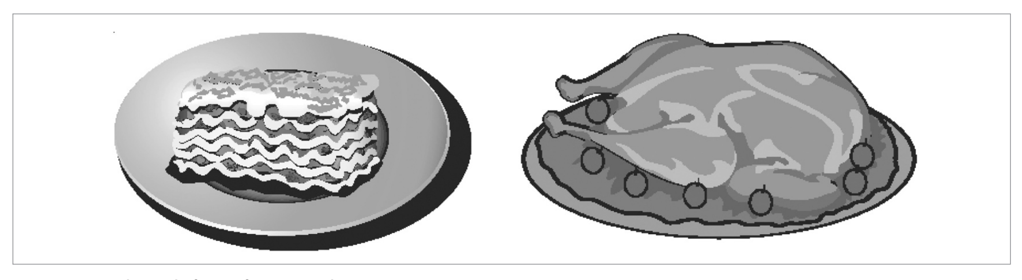


PIZZA RUNDE FORM



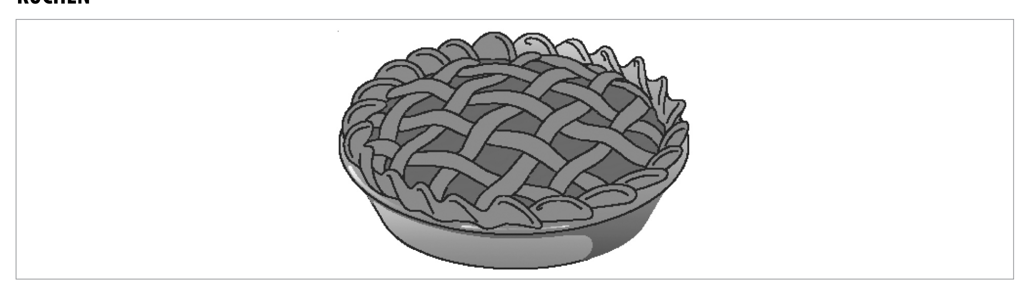
- Den Backofen auf 270-300°C bringen, die Ventilation mit der Taste VENTILATION (6) einschalten und diese Temperatur für eine Stunde beibehalten.
- Die feuerfeste Platte mit einem Tuch anfeuchten.
- Zum Erhöhen der Feuchtigkeit im Backofen 10 Minuten vor dem Eingeben der Speisen eine mit Wasser gefüllte Glas- oder Metallschüssel in den GARRAUM stellen.
- Die Pizza auf die feuerfeste Platte legen und die GARRAUMTÜR (E) schließen.
- Nach zwei bis drei Minuten (vom Belag abhängig) die Pizza herausnehmen.

NUDELAUFLAUF UND BRATHÄHNCHEN

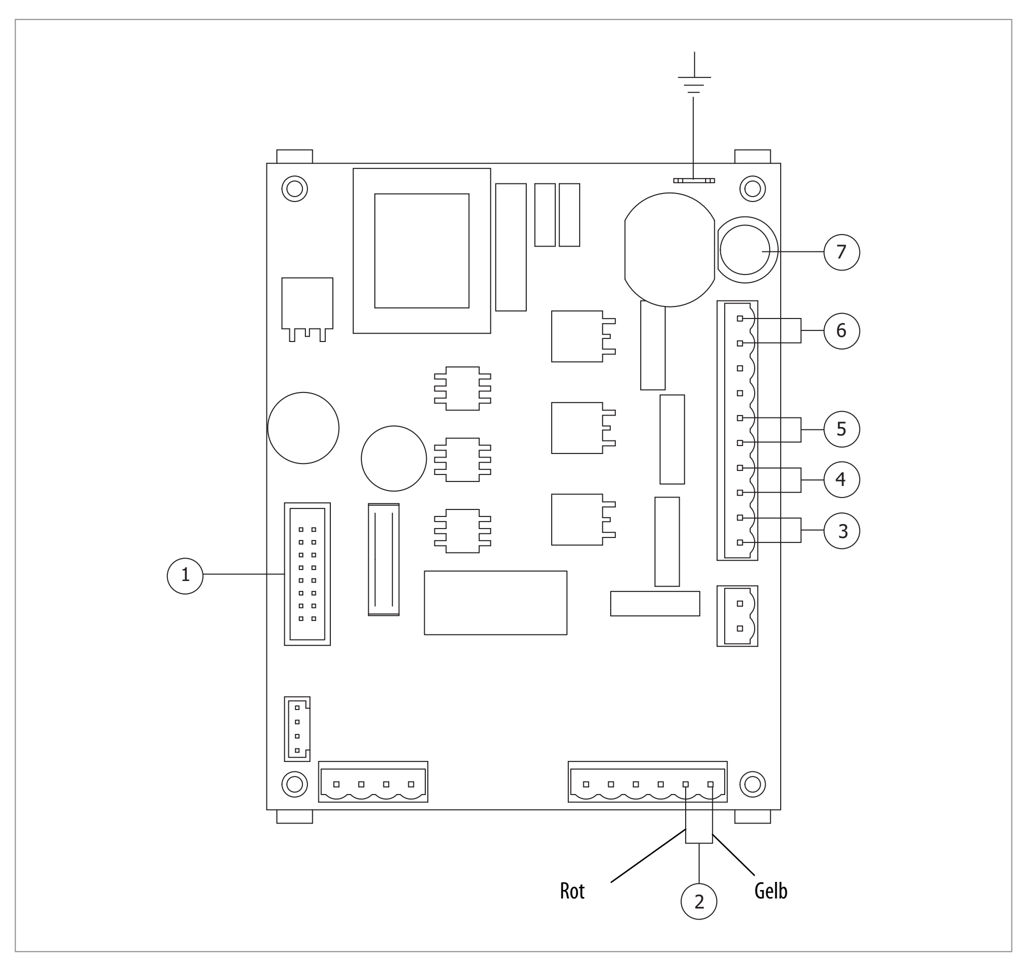


- Temperatur des Backofens auf 200-240°C bringen.
- Ventilation einschalten.
- Ist die Temperatur erreicht, die Brennholzbefeuerung mit geringen Mengen anpassen, um die Temperatur konstant zu halten.
- Prüfen, dass Wasser in der Schüssel für die Befeuchtung ist.
- ROST in der gewünschten Höhe einschieben.
- Das Blech auf den ROST stellen.
- Die GARRAUMTÜR (A) schließen.
- Kontrollieren, dass die Temperatur des GARRAUMS nicht sinkt, und den Backofen nach Bedarf befeuern.
- Das Garen der Speisen abwarten, ohne sie wiederholt zu wenden.

KUCHEN

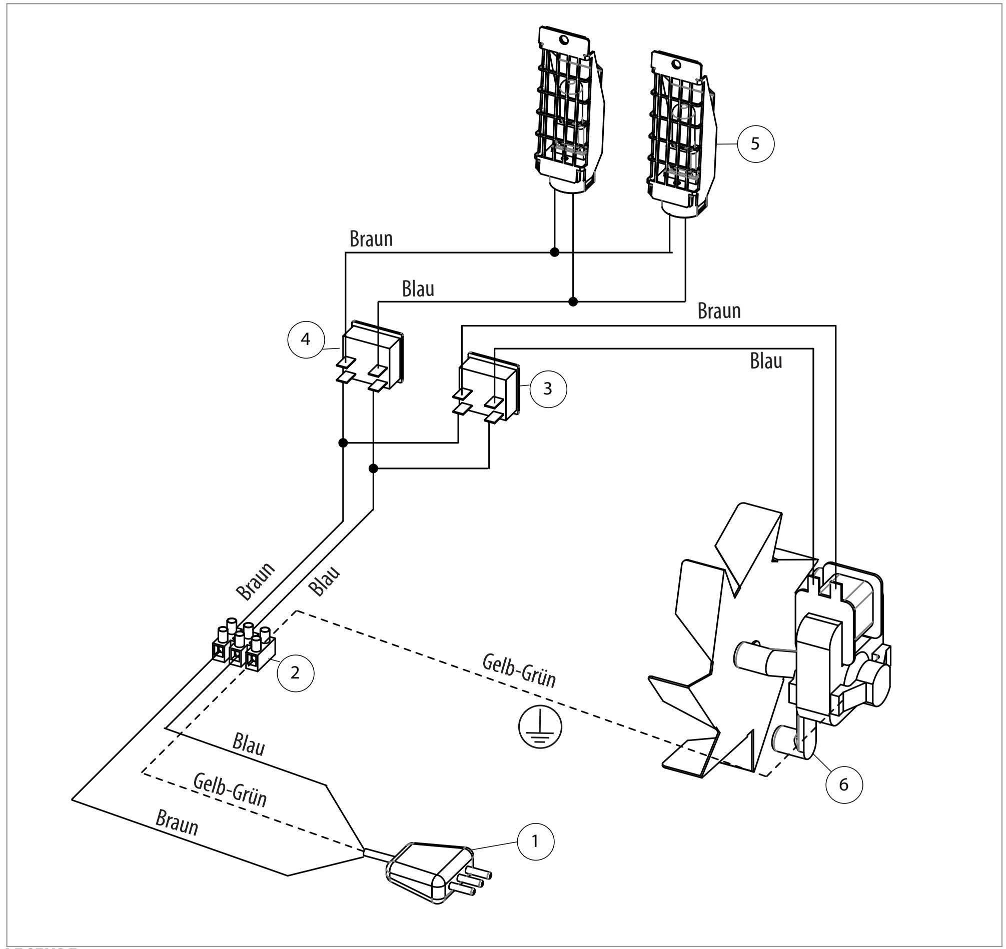


- Backofen auf 180/220°C bringen.
- Die Ventilation eingeschaltet lassen.
- Eine Metall- oder Glasschale mit Wasser in den GARRAUM stellen, um die Feuchtigkeit im Backofen zu erhöhen.
- Abwarten, dass der Backofen die Temperatur von 180/220°C erreicht.
- Ist die Temperatur erreicht, die Ventilation mit Taste (6) ausschalten und die Befeuerung anpassen.
- Wasserschüssel herausnehmen.
- ROST in der gewünschten Höhe einschieben.
- Blech mit dem KUCHEN auf den ROST schieben,
- Tür des GARRAUMS (E) schließen.
- Kontrollieren, dass die Temperatur des GARRAUMS nicht sinkt und den Backofen nach Bedarf befeuern.
- Das Ausbacken des KUCHENS abwarten.



LEGENDE

1 - BEDIENBLENDE
2 - GARRAUM-TEMPERATURFÜHLER
3 - BACKOFENBELEUCHTUNG
4 - BACKOFENGEBLÄSE
5 - GEBLÄSE FÜR TEMPERATURREGELUNG
6 - STROMVERSORGUNG
7 - SICHERUNG



LEGENDE

1 - STECKER 230V-10A
2 - VERBINDUNGSKLEMMEN
3 - GEBLÄSESCHALTER GARRAUM 230V-16A
4 - LICHTSCHALTER 230V-16A
5 - LAMPENHALTERMODUL 2 LAMPEN 230V-25W
6 - VENTILATIONSMOTOR GARRAUM 230V-32W



MCZ GROUP S.p.A.
Via La Croce n°8
33074 Vigonovo di Fontanafredda (PN) – ITALY
Telefono: 0434/599599 r.a.
Fax: 0434/599598
Internet: www.mcz.it
e-mail: mcz@mcz.it

8901501400 REV.0 16/02/15